



PENJAT D'UN FIL

Vi dolç de pansa blanca

Añada 2021

- Varietats: Pansa Blanca (100%)
- Tipus de vi: dolç
- Alcohol: 12 % vol.
- Sucre: 178 g/l
- Presentació: Ampolla de 50 cl.

Elaboració

Raïm penjat a sol i serena durant 4 mesos on es concentra el sucre per dessecació. Posterior premsat en premsa pneumàtica i el most es fermenta a temperatura baixa d'12°C i a mitja fermentació. Aquesta és aturada amb fred per mantenir un nivell de sucres residuals.

Nota de Tast

Vi per acompanyar llargues estones, on una infinitat de tastets dolços se'ns faran agradables.

- **Vista:** Vi de color daurat or-nou i reflexes oliosos, brillant i potent llàgrima.
- **Olfacte:** Aromes francs de raïm sobremadurat, marcat sobretot per notes de fruites blanques madures i compotades (Meló, préssec, albercoc), records de mel i punt balsàmic.
- **Gust:** L'entrada en boca és potent i dolça, alhora que fresca per la presència d'acidesa notable, persistència llarga i retrogust de melmelada de raïm.