



ESPUMOSO BRUT NATURE

Vino espumoso SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella).

Añada 2017

- Variedades: Pansa Blanca (85%) y Moscatel grano pequeño (15%)
- Tipo de vino: Espumoso
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentación: botella de 75 cl.

Elaboración

Segunda fermentación lenta en botella siguiendo el método tradicional durante 45 días a una temperatura de 13°C, y posterior crianza en rima con sus lías durante un período mínimo de 18 meses. Posterior aclarado y degüelle manual sin adición de licor de expedición.

Nota de Cata

Maridajes de buen nivel como Gallo de San Pedro con ajos tiernos o almejas al vino blanco.

- **Vista:** Color oro nuevo, de reflejos limón, burbuja fina y constante con formación de corona.
- **Olfato:** Juego de aromas limpios en nariz, recuerdos de frutas blancas y flores de frutales, sobre un sutil vegetal amargo acompañando de delicadas notas de frutos secos.
- **Gusto:** La entrada en boca es fresca, burbuja presente y viva que denota un cosquilleo equilibrado, final persistente de sensación cremosa y un post sabor final seco donde reencontramos las flores, potenciando unos toques de brioche.



GRAN MINGUET

Vino espumoso brut nature reserva

Denominación de Origen Alella (DO Alella).

Añada 2017

- Variedades: Pansa Blanca (100%)
- Tipo de vino: Espumoso
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Procedente de vinos elaborados con viñas viejas de 85 años y adelantando la vendimia para conseguir grados bajos y acidez alta.

Segunda fermentación lenta en botella siguiendo el método tradicional durante 45 días a una temperatura de 13°C, y posterior crianza en rima con sus lías durante un período mínimo de 30 meses.

Nota de Cata

Las burbujas son de buena compañía y con la complejidad del Gran Minguet una diversidad de platos de largo cocinado, como cazuela de conejo, marmitako, pollo asado, y platos de paciente elaboración.

- **Vista:** Vino color amarillo y reflejo oro nuevo, de burbuja fina persistente con formación final de corona amplia.
- **Olfato:** En nariz destacan diversidad de aromas de buena intensidad, encontraremos una cadena de aromas bien armonizados, melocotón de viña, almendras tostadas, sobre un goloso aroma de brioche y bizcocho de manzana.
- **Gusto:** La entrada en boca se hace presente, cremosa, de burbuja integrada y sensación voluminosa, de equilibrada acidez y final largo lleno de matices dignos de un vino de crianza con lías, donde encontramos los recuerdos cremosos de brioche, levadura, los tostados de los frutos secos y la personalidad de un tímido toque salino.



CLAREA

Aperitivo con base de vino pansa blanca

- Variedades: Pansa Blanca (100%)
- Tipo de vino: Aperitivo tradicional
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Aperitivo con base de vinos de pansa blanca de viñas viejas, aromatizado por maceración con hierbas aromáticas diversas dulces/amargas y envejecido en bota de castaño de 600 litros durante 3 meses.

Nota de Cata

- **Vista:** Seductor color ámbar que refleja tonos ocre. Persistente lágrima densa y pausada.
- **Olfato:** En nariz destacan los aromas frescos, de cítricos, como kumquat, naranja y bouquet de hierbas mediterráneas, jara, romero, tomillo, con unos sutiles toques de sotobosque seco.
- **Gusto:** La entrada en boca es golosa de paso suave, y final amargo vegetal fresco.



PENJAT D'UN FIL

Vino dulce de pansa blanca

Añada 2021

- Variedades: Pansa Blanca (100%)
- Tipo de vino: Dulce
- Alcohol: 12 % vol.
- Azúcar: 178 g/l
- Presentación: Botella de 50 cl.

Elaboración

Uva colgada al sol y serena durante 4 meses donde se concentra el azúcar por desecación. Posterior prensado en prensa neumática y mosto fermentado a temperatura baja de 12°C. A media fermentación ésta es parada con frío para mantener un nivel de azúcares residuales.

Nota de Cata

Vino para acompañar largos ratos, donde una infinidad de catas dulces se nos harán agradables.

- **Vista:** Vino de color dorado oro-nuevo y reflejos aceitosos, brillante y potente lágrima.
- **Olfato:** Aromas francos de uva sobremadurada, marcado sobre todo por notas de frutas blancas maduras y compotadas (melón, melocotón, albaricoque) recuerdos de miel y punto balsámico.
- **Gusto:** La entrada en boca es potente y dulce, a la vez que fresca por la presencia de acidez notable, persistencia larga y retrogusto de mermelada de uva.