



bouquet d'alella

EDICION LIMITADA S

Varietats

100 % Pansa Rosada de ceps seleccionats un a un.

Producció limitada

240 ampolles

Elaboració

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Fermentació alcohòlica amb llevats autòctons i amb les seves pells a temperatura controlada de 15° en dipòsit d'inoxidable durant 3 setmanes. Premsat suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Vi brisat.

Grau Alcohòlic

11°

Color

Vi de color daurat molt pàl·lid amb reflexes d'or nou rosat i tons acerats.



ALELLA

Denominació d'Origen Protegida

Aromes

Fruïtes fresques com la poma àcida i frescor pròpia d'herbes de sotabosc i mediterrànies com el fonoll. Amb un fons anisat i lleugers tocs de fruita vermella i mango.

En boca

Entrada elegant i suau. Sensació de untuositat i sedós. Amb acidesa marcada i rodó. Rerefons metàl·lic amb lleugera aspror.

Temperatura de servei

Servir entre 10 i 12 °C

EXPERIMENTACIÓ - SINGULARITAT