

## 100% PANSA BLANCA

Vino espumoso

### Denominación de Origen Alella (DO Alella).

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: cava brut nature
- Fermentación: método tradicional (champenoise) de segunda fermentación en botella (18 meses mínimo de crianza en rima)
- Alcohol: 12 %
- Viñedos Edad: 12 años
- Suelo: Sablón
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 5 - 7 °C
- Maridaje: Aperitivos, ensaladas, arroces, marisco, peces, carnes y postres.

### Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo pajizo pálido, con formación de rosario de burbuja fina constante y persistente corona.
- **Olfato:** Aromas que recuerdan las notas de crianza (pan seco tostado, bollo, levadura) con fondo de fruta madura (plátano, melocotón blanco), piel de naranja y predominio de notas minerales (algas, salobre).
- **Gusto:** Redondo y sedoso en boca, con carbónico medianamente integrado, donde la sequedad en azúcares queda compensada por su cremoso tono. Afrutado y final ligeramente amargo.

