



## PANSA BLANCA

Blanco Joven

**Denominación de Origen Alella (DO Alella).  
Añada 2021**

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: Joven afrutado
- Fermentación: 15 - 20 días, a 15°C
- Alcohol: 13 %.
- Viñedos Edad: 30 - 40 años
- Suelo: Sablón
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 9 - 10 °C
- Maridaje: Aperitivos, arroces y mariscos

### Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo paja pálido, con reflejos verdes y grises. Presencia de carbónico residual.
- **Olfato:** Aromas varietales de recuerdo vegetal (paja seca, hinojo, flor seca) marcados por la fruta blanca madura (pera, plátano).
- **Gusto:** Paso en boca fresco e intenso, con recuerdo vegetal (hierba cortada), calidez y postgusto largo y ligera sensación cítrica (pomelo).