



## SANTA MARIA

Blanco criado en barrica

**Denominación de Origen Alella (DO Alella).  
Añada 2019**

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: criado en barrica
- Fermentación: 15 - 18 días, a 15-16°C
- Crianza: 6 meses en barrica de acacia y roble francés
- Alcohol: 13 %.
- Viñedos Edad: 70 - 80 años
- Suelo: Sablón
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 10 - 12 °C
- Maridaje: mariscos, pescados y carnes blancas

### Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo pajizo nuevo, brillante y lágrima potente.
- **Olfato:** Aromas frescos y elegantes, con predominio de notas terciarias de la crianza (vainilla, maderas quemadas y ahumados), especiado sobre fondos de notas más varietales con recuerdo vegetal (paja y flor seca), toque de levadura de pan y mineral.
- **Gusto:** Paso en boca sedoso y estructura media, moderado en acidez y equilibrado en alcohol, ligera tanicidad y retrogusto salino.