



EL PAS DE LES BRUIXES

Blanco con maceración pelicular joven

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

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: maceración pelicular, 72 horas a 10°C.
- Mosto posteriormente sangrado y fermentado durante 20 días a una temperatura de 15°C. en depósitos de acero inoxidable
- Crianza: Sobre sus madres (*lías finas*)
- Alcohol: 13 %
- Viñedos Edad: 30 - 40 años
- Suelo: Sablón
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio
Temperatura: 10°C
- Maridaje: Aperitivos, ensaladas, mariscos y pasta fresca.

Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo pajizo con reflejos dorados ligeros, brillante y lágrima media.
- **Olfato:** Aromas frescos con presencia de piel de uva, recuerdos de fruta madura (melón, plátano) y toques vegetales (flor seca, frutos secos tostados) y minerales.
- **Gusto:** Untuoso y graso en la entrada en boca, acidez media-alta y potente postgusto.