

## 100% PANSA BLANCA

Vi escumós

### Denominació d'Origen Alella (DO Alella).

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: cava brut nature
- Fermentació: mètode tradicional (champenoise) de segona fermentació a l'ampolla (18 mesos mínim de criança en rima)
- Alcohol: 12 %
- Vinyes Edat: 12 anys
- Sòl: Sauló
- Presentació: Ampolla de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei  
Temperatura: 5 - 7 °C
- Maridatge: Aperitius, amanides, arrossos, marisc, peixos, carns i postres

### Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla pàl·lid, amb formació de rosari de de bombolla fina constant i persistent corona.
- **Olfacte:** Aromes que recorden les notes de criança (pa sec torrat, brioix, llevat) amb fons de fruita madura (plàtan, préssec blanc), pell de taronja i predomini de notes minerals (algues, salobre).
- **Gust:** Rodó i sedós en boca, amb carbònic mitjanament integrat, on la sequedat en sucres queda compensada pel seu to cremós. Fruitat i final lleugerament amarg.

