



PANSÀ BLANCA

Blanc Jove

**Denominació d'Origen Alella (DO Alella).
Anyada 2021**

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi Jove afruitat
- Fermentació: 15 - 20 dies, a 15°C
- Alcohol: 13 %.
- Vinyes Edat: 30 - 40 anys
- Sòl: Sauló
- Presentació: Ampolla de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 9 - 10 °C
- Maridatge: Aperitius, arrossos i mariscos

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla pàl·lid, amb reflexos verds i grisos. Presència de carbònic residual.
- **Olfacte:** Aromes varietals de record vegetal (palla seca, fonoll, flor seca) marcats per la fruita blanca madura (pera, plàtan).
- **Gust:** Pas en boca fresc i intens, amb record vegetal (herba tallada), calidesa i postgust llarg i lleugera sensació cítrica (aranja).