

Catàleg de vins

Serralada de Marina





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).



EL PAS DE LES BRUIXES

Blanc amb maceració pel·licular jove

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

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: maceració pel·licular, 72 hores a 10°C.
- Most posteriorment sagnat i fermentat durant 20 dies a una temperatura de 15°C. en dipòsits d'acer inoxidable
- Criança: Sobre les seves mares (*lías finas*)
- Alcohol: 13 %
- Vinyes Edat: 30 - 40 anys
- Sòl: sauló
- Presentació: Ampolles de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 10°C
- Maridatge: Aperitius, amanides, mariscos i pasta fresca.

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla amb reflexes daurats lleugers, brillant i llàgrima mitja.
- **Olfacte:** Aromes frescos amb presència de pell de raïm, records de fruita madura (meló, plàtan) i tocs vegetals (flor seca, fruits secs torrats) i minerals.
- **Gust:** Untuós i greixós a l'entrada en boca, acidesa mitja-alta i potent post-gust.



SANTA MARIA

Blanc criat en barrica

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).
Anyada 2019

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi criat en barrica
- Fermentació: 15 - 18 dies, a 15-16°C
- Criança: 6 mesos en barrica d'acàcia i roure francès
- Alcohol: 13 %.
- Vinyes Edat: 70 - 80 anys
- Sòl: Sauló
- Presentació: Ampolla de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 10 - 12 °C
- Maridatge: mariscos, peixos i carns blanques

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla-or nou, brillant i llàgrima potent.
- **Olfacte:** Aromes fresques i elegants, amb predomini de notes terciàries de la cria (vainilla, fustes cremades i fumats), especialment sobre fons de notes més varietales amb record vegetal (palla i flor seca), toc de llevat de pa i mineral.
- **Gust:** Pas en boca sedós i estructura mitja, moderat en acidesa i equilibrat en alcohol, lleugera tanicitat i retrogust salí.

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.





QUATRE TERMES

Negre

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).

Anyada 2019

- Varietats: Cabernet Sauvignon 73% i Merlot 27%
- Fermentació: 12 dies, a 22°C
- Alcohol: 13,5 %
- Vinyes Edat: 70 - 30 anys
- Sòl: Sauló, Argila
- Presentació: Ampolla de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa

Nota de Tast

- **Vista:** Color roig robí vellutat suau, capa mitja-alta i llàgrima espessa.
- **Olfacte:** Aromes fresques de record fruitat (mora, cirera, pruna negra), especialment dolç (vainilla, regalèssia negra) i toc vegetal (tomaquera).
- **Gust:** Pas en boca suau, equilibrat en alcohol i acidesa, postgust potent i retrogust de record fruitat i varietal (pebrot verd, mora), tanins sedosos i final amarg lleuger refrescant.



CASTELL RUFF

Vi de taronja

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: aromatitzat. Dolç amb maceració.
- Maceració de vins de Pansa Blanca amb pell de taronja durant 3 mesos.
- Alcohol: 10 %
- Sucre: 170 g/l
- Vinyes Edat: 60 - 70 anys
- Sòl: Sauló, Argila
- Presentació: Ampolla de 50 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 3 - 4°C
- Maridatge: Foie gras, torrons, bombons, mató amb xocolata calenta.

Nota de Tast

- **Vista:** Color ataronjat clar amb matisos de taronja.
- **Olfacte:** Aromes suaus de taronja.
- **Gust:** Sec, no gaire dolç, amb notes de taronja.



IAIA ROSA

Vi de postres

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: criança. Dolç de baixa graduació
- Fermentació: 15 - 20 dies, a 16°C
- Criança: 6 mesos en bota de roure francès Allier
- Alcohol: 10 %.
- Vinyes edat: 30 - 40 anys
- Sòl: Sauló, Argila
- Presentació: Ampolla de 50 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 4 - 5 °C
- Maridatge: Formatges molt curats, trufa natural, galetes de te i fruits secs.

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla pàl·lid.
- **Olfacte:** Aromes de coco i mel, torrats de la bota, fruita blanca i d'os.
- **Gust:** Dolç moderat, fruita madura blanca.