

# Catálogo de vinos

Serralada de Marina





## PANSA BLANCA

Blanco Joven

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

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: Joven afrutado
- Fermentación: 15 - 20 días, a 15°C
- Alcohol: 13 %.
- Viñedos Edad: 30 - 40 años
- Suelo: Sablón
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 9 - 10 °C
- Maridaje: Aperitivos, arroces y mariscos

### Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo paja pálido, con reflejos verdes y grises. Presencia de carbónico residual.
- **Olfato:** Aromas varietales de recuerdo vegetal (paja seca, hinojo, flor seca) marcados por la fruta blanca madura (pera, plátano).
- **Gusto:** Paso en boca fresco e intenso, con recuerdo vegetal (hierba cortada), calidez y postgusto largo y ligera sensación cítrica (pomelo).



## 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.



## 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.

## 100% PANSA BLANCA

Vino espumoso

### Denominación de Origen Alella (DO Alella).

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: cava brut nature
- Fermentación: método tradicional (champenoise) de segunda fermentación en botella (18 meses mínimo de crianza en rima)
- Alcohol: 12 %
- Viñedos Edad: 12 años
- Suelo: Sablón
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 5 - 7 °C
- Maridaje: Aperitivos, ensaladas, arroces, marisco, peces, carnes y postres.

### Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo pajizo pálido, con formación de rosario de burbuja fina constante y persistente corona.
- **Olfato:** Aromas que recuerdan las notas de crianza (pan seco tostado, bollo, levadura) con fondo de fruta madura (plátano, melocotón blanco), piel de naranja y predominio de notas minerales (algas, salobre).
- **Gusto:** Redondo y sedoso en boca, con carbónico medianamente integrado, donde la sequedad en azúcares queda compensada por su cremoso tono. Afrutado y final ligeramente amargo.





## QUATRE TERMES

Negro

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

- Variedades: Cabernet Sauvignon 73% y Merlot 27%
- Fermentación: 12 días, a 22°C
- Alcohol: 13,5 %
- Viñedos Edad: 70 - 30 años
- Suelo: Sablón, Arcilla
- Presentación: Botella de 75 cl.
- 6 botellas por caja

### Nota de Cata

- **Vista:** Color rojo rubí aterciopelado suave, capa media-alta y lágrima espesa.
- **Olfato:** Aromas frescos de recuerdo afrutado (mora, cereza, ciruela negra), especiado dulce (vainilla, regaliz negro) y toque vegetal (tomatera).
- **Gusto:** Paso en boca suave, equilibrado en alcohol y acidez, postgusto potente y retrogusto de recuerdo afrutado y varietal (pimiento verde, mora), taninos sedosos y final amargo ligero refrescante.



## CASTELL RUF

### Vino de naranja

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: aromatizado. Dulce con maceración.
- Maceración de vinos de Pasa Blanca con piel de naranja durante 3 meses.
- Alcohol: 10 %
- Azúcar: 170 g/l
- Viñedos Edad: 60 - 70 años
- Suelo: Sablón, Arcilla
- Presentación: Botella de 50 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 3 - 4°C
- Maridaje: Foie gras, turrones, bombones, requesón con chocolate caliente.

### Nota de Cata

- **Vista:** Color anaranjado claro con matices de naranja.
- **Olfato:** Aromas suaves de naranja.
- **Gusto:** Seco, no muy dulce, con notas de naranja.



## IAIA ROSA

### Vino de postres

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: crianza. Dulce de baja graduación
- Fermentación: 15 - 20 días, a 16°C
- Crianza: 6 meses en barrica de roble francés Allier
- Alcohol: 10 %.
- Viñedos Edad: 30 - 40 años
- Suelo: Sablón, Arcilla
- Presentación: Botella de 50 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio  
Temperatura: 4 - 5 °C
- Maridaje: Quesos muy curados, trufa natural, galletas de té y frutos secos.

### Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo paja pálido.
- **Olfato:** Aromas de coco y miel, tostados de la bota, fruta blanca y hueso.
- **Gusto:** Dulce moderado, fruta madura blanca.