

balma

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, macabeo, parellada y sumoll como protagonistas. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



VIÑEDO

Denominación Origen	Penedés
Año Elaboración	2013
Variedades Uva	50% xarel·lo, 40% macabeo y 10% parellada
Edad Viñedos	40 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de acero. Termoregulados 14-15 °C. Fermentación 45 días
Crianza	Desde 24 meses en lías
Fecha Tiraje	Marzo 2014
Producción Anual	35.000 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	11.70 % vol.
Sulfuroso Total	40 mg /L
Acidez Total	5.9 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	1,5 g/L
Licor Expedición	No adición

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pálido, con buen desprendimiento de carbónico, vivo y brillante
Nariz	Limpio, intenso y aromático. En un principio recuerda a pieles de cítricos, manzana y a pan recién horneado, para dejar paso, al cabo de un rato, al melocotón de viña, al membrillo y a la piña poco madura.
Gusto	Fresco y con buena acidez. El carbónico se funde con suavidad dejando la boca melosa y recordando las notas cítricas que presenta en aromas

MARIDAJE

Recomendado para aperitivos, tentempiés, arroz, pescado y caza menor

DISTINCIONES



Medalla de Plata en los Decanter World Wines Awards 2017
 86 puntos en la Guía Peñín 2017
 9.61 puntos en La Guía de Vinos de Cataluña 2018
 2 estrellas Premium Wines at Prowein 2014