

balma

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Vela constant durant el procés d'elaboració. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Any d'Elaboració	2013
Varietats de Raïm	50% xarel·lo, 40% macabeu i 10% parellada
Edat Vinya	40 anys
Verema	Manual

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula selecció manual
Fermentació	Tancs d'acer. Termoregulades 14-15 °C. Fermentació 45 dies
Criança	Des de 20 mesos en mares
Data Tiratge	Març 2014
Producció Anual	15.000 Ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	11,70% vol
Sulfurós Total	40 mg /L
Acidesa Total	5.9 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Totals	7 g/L
Licor d'Expedició	Addició

NOTES DE CATA

Vista	Color daurat amb lleugers reflexos verdosos.
Olfacte	Notes fresques, fulla seca, vegetals i de fruita madura i dolça. Amb tocs a fruits secs.
Gust	Rodó, fresc gràcies a la bona acidesa, sedós i el carbònic fonent-se agradablement. Tornem a trobar-nos les aromes en forma de gust aportant generositat i durada. De post gust llarg i sincer

MARIDATGE

Recomanat per a aperitius, refrigeris i guisats o estofats.

DISTINCIONS



9,51 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2016
87 punts a la Guia Peñín 2016
Medalla de bronze als Decanter World Wine Awards 2015