

balma

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, macabeu, 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	2014
Variedades Uva	50% xarel·lo, 40% macabeu 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 20 meses en lías
Fecha Tiraje	Marzo 2015
Producción Anual	15.000 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,00% vol
Sulfuroso Total	40 mg /L
Acidez Total	5.3 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Total	7 g/L
Licor Expedición	Adición

NOTAS DE CATA

Vista	Color dorado con ligeros reflejos verdosos.
Nariz	Notas frescas, hoja seca, vegetales y de fruta madura y dulce. Con toques a frutos secos.
Gusto	Redondo, fresco gracias a la buena acidez, sedoso y el carbónico fundiéndose agradablemente. Volvemos a encontrarnos los aromas en forma de gusto aportando generosidad y duración. De pos gusto largo y sincero

MARIDAJE

Recomendado para aperitivos, tentempiés y guisos o estofados.

DISTINCIONES



9,21 puntos en La Guía de Vinos de Cataluña 2018
87 puntos en la Guía Peñín 2016
Medalla de bronce en los Decanter World Wine Awards 2015