

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	2015
Varietats de Raïm	55% macabeu, 45% xarel·lo
Edat Vinya	40 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula selecció manual
Fermentació	Tines d'acer termoregulades a 14-15 °C.
Criança	Des de 20 mesos en mares
Data Tiratge	Gener 2016
Producció Anual	15.000 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	11,50 % vol
Sulfurós Total	45 mg /L
Acidesa Total	5.4 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Totals	7 g/L
Licor d'Expedició	Addició

NOTES DE CATA

Vista	Color groc pàl·lid amb lleugers reflexos verdosos.
Olfacte	Notes fresques, flors blanques, i de fruita blanca amb un fons anissat
Gust	Entrada agradable, llaminer i fresc. Sedós, amb el carbònic ben integrat. Tornem a trobar-nos les aromes en forma de gust aportant generositat i durada.

MARIDATGE

Recomanat per a aperitius, refrigeris, entrants i postres

DISTINCIONS



9,21 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2018
87 punts a la Guia Peñín 2016
89 punts a la Guia Peñín 2020