



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



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Denominació d'Origen	Penedès
Any d'Elaboració	2017
Varietats de Raïm	50% macabeu, 40% xarel·lo, 10 % parellada
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	Març 2018
Producció Anual	12.000 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,00 % vol
Sulfurós Total	55 mg /L
Acidesa Total	5.0 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Totals	7 g/L
Licor d'Expedició	Addició

NOTES DE CATA

Vista	Color groc pàl·lid net i brillant.
Olfacte	Notes fresques, flors blanques, i fruita blanca com la pera.
Gust	Entrada agradable, llaminer i fresc. Sedós, amb el carbònic ben integrat. Fruita confitada que ens aporta generositat i durada.

MARIDATGE

Recomanat per a aperitius, refrigeris, entrants i postres

DISTINCIONS



9,59 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2022
89 punts a la Guia Peñín 2021