

40 Braces Blanc

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanco con crianza, goloso y de aromas delicados que recuerdan a frutas bien maduras y tostados, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Giró Ros.

Variedades de uva: 100% Giró ros

Grado alcohólico: 13,5%

Vida en años: 6-8

Producción: 3000 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Giró ros. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación. Fermentación en barrica de roble francés de 500 litros y en depósito ovoide con microoxigenación a una temperatura controlada de aproximadamente 16°C durante unos 30 días. Posteriormente reposa durante 6 meses en la barrica con sus lías finas. El Giró ros, aporta al vino aromas maduros de fruta amarilla, además de gran untuosidad en boca.

Notas de cata

Vista

Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de fruta amarilla como el melocotón y recuerdos de bollería y tostados sutiles de la madera.

Boca

Entrada en boca golosa que da lugar a un paso por boca voluminoso y vivo. Final en boca muy largo donde recordamos los tostados de la madera.

Maridaje

Ideal para disfrutar con una buena comida. Pescado blanco y arroces o carnes blancas.

40 Braces Blanc

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanc amb criança, llaminer i d'aromes delicades que recorden fruites ben madures i torrades, elaborat exclusivament amb la varietat mallorquina Giró Ros.

Varietats de raïm: 100% Giró ros

Grau alcohòlic: 13,5%

Vida en anys: 6-8

Producció: 3000 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Giró ros. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Premsat suau dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica per evitar l'oxidació. Fermentació en bóta de roure francès de 500 litres i en dipòsit ovoide amb microoxigenació a una temperatura controlada d'aproximadament 16 ° C durant uns 30 dies. Posteriorment reposa durant 6 mesos a la bóta amb les seves mares fines. El Giró ros, aporta al vi aromes madures de fruita groga, a més de gran untuositat a la boca.

NOTAS DE TAST

Vista

Color groc daurat. Net i brillant.

Nas

Aromes de fruita groga com el préssec i records de pastisseria i torrats subtils de la fusta.

Boca

Entrada en boca llaminera que fa un pas per boca voluminós i viu. Final a la boca molt llarg on recordem els torrats de la fusta.

Maridatge

Ideal per gaudir amb un bon àpat. Peix blanc i arrossos o carns blanques.

40 Braces Blanc

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA



Gereifter Weißwein, süß und mit delikaten Aromen, die an reife Früchte und Toast erinnern, ausschließlich aus der mallorquinischen Sorte Giró Ros hergestellt.

Rebsorten: 100% Giró ros

Alkoholgehalt: 13,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 6-8

Produktion: 3000 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand in unseren eigenen Giró Ros Weinbergen geerntet. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt wird. Schonendes Pressen der Trauben bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse, um Oxidation zu vermeiden. Gärung in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche und in eiförmigen Bottichen mit Mikro-Oxygenierung bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 16°C für etwa 30 Tage. Anschließend ruht er 6 Monate lang im Fass mit seinem feinen Hefesatz. Der Giró ros verleiht dem Wein reife Aromen von gelben Früchten und eine große Geschmeidigkeit am Gaumen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Goldgelbe Farbe. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von gelben Früchten wie Pfirsich und Anklänge von Gebäck und dezente Röstnoten vom Holz.

Geschmack

Am Gaumen süß und geht in einen voluminösen und lebhaften Abgang über. Sehr langer Abgang mit Noten von gerösteter Eiche.

Empfehlung

Ideal zu einer guten Mahlzeit. Weißer Fisch und Reisgerichte oder weißes Fleisch.

40 Braces Blanc

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA



Aged white wine, sweet and with delicate aromas reminiscent of ripe fruit and toast, made exclusively with the Mallorcan variety Giró Ros.

Grape varieties: 100% *Giró ros*

Alcoholic degree: 13,5%

Shelf life in years: 6-8

Production: 3000 bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvesting of Giró Ros own vineyards. Subsequent passage of the grapes through a selection table where a strict quality control is carried out. Gentle pressing of the clusters at low pressures in a pneumatic press to avoid oxidation. Fermentation in 500-liter French oak barrels and in ovoid tanks with micro-oxygenation at a controlled temperature of approximately 16°C for about 30 days. Subsequently it rests for 6 months in the barrel with its fine lees. The Giró ros gives the wine ripe aromas of yellow fruit, as well as great unctuousness in the mouth.

TASTING NOTES

Color

Golden yellow color. Clean and bright.

Aroma

Aromas of yellow fruit such as peach and hints of pastries and subtle toasted wood.

Taste

Sweet entry in the mouth that leads to a voluminous and lively passage through the mouth. Very long finish where we remember the toasted wood.

Pairing

Ideal to enjoy with a good meal. White fish and rice or white meats.