

7103 Blanc

ES

2021

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Blanco joven, fresco y de aromas delicados que recuerdan a cítricos y a fruta blanca, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Premsal Blanc.

Varietades de uva: 100% Premsal Blanc

Grado alcohólico: 12,5%

Vida en años: 3-4

Producción: 15.000 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Premsal Blanc. 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 depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 30 días para conservar la frescura de los aromas. Crianza en lías durante 3 meses. El Premsal, aporta al vino aromas frescos de cítricos y fruta blanca, además de gran delicadeza en boca.

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de fruta blanca como la pera y recuerdos cítricos de lima.

Boca

Entrada en boca muy agradable que da lugar a un paso por boca grácil y vivo. Final en boca delicado y un punto amargo que le da vida.

Maridaje

Ideal para disfrutar a media tarde o para aperitivos. Pescado blanco y arroces.

7103 Blanc

CA

2021

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Blanc jove, fresc i d'aromes delicats que recorden als cítrics y a la fruita blanca, elaborat amb la varietat mallorquina Prensals Blanc.

Varietats de raïm: 100% Prensals Blanc

Grau alcohòlic: 12,5%

Vida en anys: 3-4

Producció: 15.000 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de la nostra pròpia vinya Prensals Blanc. Pas del raïm per la taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Prensats seus dels raïms a baixes pressions en premsa neumàtica tancada per evitar oxidacions. Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a baixes temperatures d'aproximadament 16 °C durant uns 30 dies per conservar la frescor dels aromes. El Prensals, aporta al vi aromes molt frescs y una gran lleugeresa en boca.

NOTAS DE TAST

Visual

Color groc daurat. Net i brillant.

Nas

Aromes de fruita blanca com la pera i records cítrics de llima.

Boca

Entrada en boca molt agradable que dona lloc a un pas per boca molt lleuger i viu. Final de boca delicat amb un toc amarg que li dona vida.

Maridatge

Ideal per gaudir un capvespre amb un aperitiu o tot sol. Peix blanc i arròs.

7103 Blanc

DE

2021

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Weißer, junger, frischer und zarter Aromen, die an Zitrusfrüchte und weiße Früchte erinnern und hauptsächlich mit der mallorquinischen Sorte Premsal Blanc hergestellt werden.

Rebsorten: 100% Premsal Blanc

Alkoholgehalt: 12,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 3-4

Produktion: 15.000 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Manuelle Ernte unseres eigenen Weinbergs Premsal Blanc. Die Trauben werden anschließend am Tisch nochmals selektiert, um so eine strenge Qualitätskontrolle durchführen zu können. Sanftes Pressen der Maische bei niedrigen Drücken in der pneumatischen Presse, um Oxidation zu vermeiden. Gärung in einem Edelstahltank bei tiefen Temperaturen von etwa 16°C für etwa 30 Tage, um die Frische der Aromen zu erhalten. Der Premsal bringt dem Wein frische Zitrus- und weiße Fruchtaromen sowie große Zartheit im Mund.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Goldgelbe Farbe. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von weißen Früchten wie Birnen und Zitrusfrüchten erinnern an Kalk.

Geschmack

Sehr angenehmer Eintritt im Mund, der einen anmutigen und lebendigen Eindruck macht. Der letzte zarte Eindruck nach Zitrus, macht ihn sehr lebendig.

Empfehlung

Ideal, um den Nachmittag zu genießen oder für Snacks, weißen Fisch und Reis.

7103 Blanc

EN

2021

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



A young, fresh white wine with delicate aromas reminiscent of citrus and white fruit, made with the Mallorcan variety Premsal Blanc.

Grape varieties: 100% *Premsal Blanc*

Alcoholic degree: 12,5%

Shelf life in years: 3-4

Production: 15.000 bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvest of our own Premsal Blanc vineyard. Subsequent passage of the grapes through a selection table where strict quality control is carried out. Gentle pressing of the bunches at low pressure, in a pneumatic press, to avoid oxidation. Fermentation in stainless steel tanks at a low temperature of approximately 16°C, for about 30 days, to preserve the freshness of the aromas. The Premsal brings fresh aromas of citrus and white fruit to the wine, as well as a great delicacy to the palate.

TASTING NOTES

Color

A golden yellow colour. Clean and bright.

Aroma

Aromas of white fruit such as pear, and citrus hints of lime.

Taste

Very pleasant entry on the palate that gives rise to a graceful and lively mid palate. A delicate finish in the mouth and a bitter touch that adds life to it.

Pairing

Ideal to enjoy mid-afternoon with aperitifs. It also pairs well with white fish and rice.