

# 7103 Blanc Semidolç

ES

## VI DE LA TERRA MALLORCA

---

Blanco joven, dulzón y de aromas afrutados que recuerdan a frutas blancas, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Premsal Blanc.

---

**Varietades de uva: 100% Premsal Blanc**

**Grado alcohólico: 10,5%**

**Vida en años: 2-3**

**Producción: 2000 botellas 0,75 L**

**Azúcar residual: 35 g/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 parcial en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 20 días para conservar la frescura de los aromas. 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 dulzones de albaricoque.

#### Boca

Entrada en boca muy agradable y fresca que da lugar a un paso por boca grácil y vivo. Final en boca delicado y con un toque dulzón que lo envuelve todo.

---

### Maridaje

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



# 7103 Blanc Semidolç

CA

## VI DE LA TERRA MALLORCA

---

Blanc jove, dolç i d'aromes afruitades que recorden fruites blanques, elaborat exclusivament amb la varietat mallorquina Prensals Blanc.

---

**Varietats de raïm: 100% Prensals Blanc**

**Grau alcohòlic: 10,5%**

**Vida en anys: 2-3**

**Producció: 2000 botelles 0,75 L**

**Sucre residual: 35 g/L**

---

### ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Prensals blanc. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Prensats seus dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica per evitar l'oxidació. Fermentació parcial en dipòsit d'acer inoxidable a temperatures baixes d'aproximadament 16°C durant uns 20 dies per conservar la frescor de les aromes. El Prensals aporta al vi aromes fresques de cítrics i fruita blanca, a més de gran delicadesa en boca.

---

### NOTES DE TAST

#### Vista

Color groc daurat. Net i brillant.

#### Nas

Aromes de fruita blanca com la pera i records dolços d'albercoc.

#### Boca

Entrada a la boca molt agradable i fresca que dona lloc a un pas per boca gràcil i viu. Final en boca delicat i amb un toc dolç que ho envolta tot.

---

#### Maridatge

Ideal per gaudir a mitja tarda o per postres. Peix blanc i arrossos.



# 7103 Blanc Semidolç

DE

## VI DE LA TERRA MALLORCA

---

Junger, süßer Weißwein mit fruchtigen Aromen, die an weiße Früchte erinnern, ausschließlich aus der mallorquinischen Sorte Premsal Blanc hergestellt.

---

**Rebsorten:** *100% Premsal Blanc*

**Alkoholgehalt:** *10,5%*

**Lagerfähigkeit in Jahren:** *2-3*

**Produktion:** *2000 Flaschen 0,75 L*

**Restzucker:** *35 g/L*

---

### WEINBEREITUNG

Von Hand geerntet aus unseren eigenen Premsal Blanc-Reben. 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. Teilweise Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen von ca. 16°C für etwa 20 Tage, um die Frische der Aromen zu erhalten. Der Premsal verleiht dem Wein frische Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Früchten sowie eine große Feinheit am Gaumen.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

#### Farbe

Goldgelbe Farbe. Sauber und hell.

#### Bouquet

Aromen von weißen Früchten wie Birne und süße Aprikosennoten.

#### Geschmack

Sehr angenehm und frisch am Gaumen, mit einer anmutigen und lebendigen Passage durch den Mund. Zarter Abgang mit einer süßen Note, die alles umhüllt.

---

#### Empfehlung

Ideal für den Nachmittag oder für Desserts. Weißfisch und Reisgerichte.



# 7103 Blanc Semidolç

EN

## VI DE LA TERRA MALLORCA

---

Young white, sweet and fruity aromas reminiscent of white fruits, made exclusively with the Mallorcan variety Premsal Blanc.

---

**Grape varieties:** *100% Premsal Blanc*

**Alcoholic degree:** *10,5%*

**Shelf life in years:** *2-3*

**Production:** *2000 bottles 0,75 L*

**Residual sugar:** *35 g/L*

---

### WINEMAKING

Manual harvesting of Premsal Blanc 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. Partial fermentation in stainless steel tanks at low temperatures of approximately 16°C for about 20 days to preserve the freshness of the aromas. The Premsal gives the wine fresh aromas of citrus and white fruit, as well as great delicacy on the palate.

---

### TASTING NOTES

#### Color

Golden yellow color. Clean and bright.

#### Aroma

Aromas of white fruit such as pear and sweet hints of apricot.

#### Taste

Very pleasant and fresh entry in the mouth that leads to a graceful and lively passage through the mouth. Delicate finish with a sweet touch that envelops everything.

---

#### Pairing

Ideal to enjoy mid-afternoon or for desserts. White fish and rice dishes.

