



SAULÓ CRIANÇA

Vi blanc SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2019

- Varietats: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: blanc de vinyes velles
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 Kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,6 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12°C i fermentació alcohòlica en dipòsit a 16°C. Finalitzada la fermentació alcohòlica, les lies gruixudes són eliminades mitjançant trasbals i prossegueix la criança durant 14 mesos en bota de roure francès i americà amb battonage de lies fines 3 cops per setmana

Nota de Tast

Vi blanc amb ànima de vi negre, estructurat i complex perfecte acompanyant de plats de carns blanques guisades, estofats, canelons o peixos al forn i calderetes.

- **Vista:** Vi de color groc llimona nova i reflexos daurats, aspecte dens amb presència de llàgrima persistent.
- **Olfacte:** En nas, és de bona complexitat aromàtica, on destaquen els aromes de la criança sota les notes de fruites madures, on es perceben aromes de fonoll, pera, préssec, vainilla, crema cremada, làctics i fruita com el meló madur o la poma al forn.
- **Gust:** L'entrada en boca és pausada, de sensació golosa i cremosa, ben equilibrat amb una acidesa subtil que dona equilibri fins al final persistent de sensació amarga molt agradable que ens torna les aromes de fruita, balsàmics i criança.