



EL PAS DE LES BRUIXES

Blanc amb maceració pel·licular jove

**Denominació d'Origen Alella (DO Alella).
Anyada 2021**

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: maceració pel·licular, 72 hores a 10°C.
- Most posteriorment sagnat i fermentat durant 20 dies a una temperatura de 15°C. en dipòsits d'acer inoxidable
- Criança: Sobre les seves mares (*lías finas*)
- Alcohol: 13 %
- Vinyes Edat: 30 - 40 anys
- Sòl: sauló
- Presentació: Ampolles de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 10°C
- Maridatge: Aperitius, amanides, mariscos i pasta fresca.

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla amb reflexes daurats lleugers, brillant i llàgrima mitja.
- **Olfacte:** Aromes frescos amb presència de pell de raïm, records de fruita madura (meló, plàtan) i tocs vegetals (flor seca, fruits secs torrats) i minerals.
- **Gust:** Untuós i greixós a l'entrada en boca, acidesa mitja-alta i potent post-gust.