



SANTA MARIA

Blanc criat en barrica

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).
Anyada 2019

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi criat en barrica
- Fermentació: 15 - 18 dies, a 15-16°C
- Criança: 6 mesos en barrica d'acàcia i roure francès
- Alcohol: 13 %.
- Vinyes Edat: 70 - 80 anys
- Sòl: Sauló
- Presentació: Ampolla de 75 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 10 - 12 °C
- Maridatge: mariscos, peixos i carns blanques

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla-or nou, brillant i llàgrima potent.
- **Olfacte:** Aromes fresques i elegants, amb predomini de notes terciàries de la cria (vainilla, fustes cremades i fumats), especialment sobre fons de notes més varietales amb record vegetal (palla i flor seca), toc de llevat de pa i mineral.
- **Gust:** Pas en boca sedós i estructura mitja, moderat en acidesa i equilibrat en alcohol, lleugera tanicitat i retrogust salí.