

balma

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2014
Varietats de Raïm	50% xarel·lo, 40% macabeu i 10% parellada
Edat Vinya	40 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Tancs d'acer. Termoregulades 14-15 °C. Segona fermentació 45 dies
Criança	Des de 24 mesos en mares
Data Tiratge	Març 2015
Producció Anual	35.000 Ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,10 % vol
Sulfurós Total	40 mg /L
Acidesa Total	5.3 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0,5 g/L
Licor d'Expedició	Sense Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc pàl·lid, amb bon despreniment carbònic, viu i brillant.
Olfacte	Net, intens i aromàtic. En un principi recorda a pells de cítrics, pomes i a pa recent fornejat, per deixar pas, al cap d'una estona, al préssec de la vinya, el codony i a la pinya poc madura.
Gust	Fresc i amb bona acidesa. El carbònic es fon amb suavitat deixant la boca melosa i recordant les notes cítriques que presenta en aromes

MARIDATGE

Recomanat per aperitius, pisco labis, arròs, peix, i caça menor.

DISTINCIONS



Medalla de Plata als Decanter World Wines Awards 2017
86 punts a la Guia Peñín 2017
9.15 punts a La Guía de Vins de Catalunya 2019
89 punts a la Guia Peñín 2020