de scorche

Barcelona – España
Teléfono: +34 602 01 19 61
Email: info@de-scorche.com

**¿Cansado de beber siempre los mismos vinos?**

# FICHA TÉCNICA DEL VINO

**TIPO DE VINO:** Vino blanco

**VARIEDAD DE UVA:** 51% Pansa Blanca – 49% Garnacha Blanca

**ELABORACIÓN:** Vino de agricultura ecológica elaborado de forma moderna. Primero vendimia manual en cajas de 18 kg. Maceración pelicular pre-fermentativa. Prensado suave con aprovechamiento exclusivamente del mosto flor.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 15ºC en depósitos de inoxidable durante 3 semanas (cada variedad por separado).

Por último, crianza sobre sus lías durante 3 meses haciendo batonage.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% Vol.

**BODEGA PRODUCTORA:** Bouquet d'Alella

**MARIDAJE:** Pastas, pescados y carnes blancas (aves) poco cocidas.

**Notas de cata:**

**Análisis visual** Amarillo pajizo luminoso con reflejos característicos verdosos.

**Análisis olfativo** Aromas frescos de flores y frutas blancas con una suave fragancia cítrica.

**Análisis gustativo** Blanc tiene una entrada suave, evolucionando hacia sensaciones afrutadas con una acidez fresca y equilibrada. Estructura esbelta y sedosa. El final es largo con una persistencia inspiradora del terruño (terroir). Carácter mediterráneo en estado puro.