



DO ALELLA · BLANCO CON PASO POR MADERA

Testuan 3 2024

Vino de amigos, vino de Cabrils

FICHA TÉCNICA

Variedades	Pansa blanca 80 %, garnacha blanca 20 %
Suelo	Sauló (granito descompuesto)
Graduación	12,5 % vol.
Viticultura	Cultivo ecológico sin certificar, vendimia manual
Elaboración	Fermentación y crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 3.er, 4.º y 5.º año y en depósitos microporosos en forma de huevo de 1.100 L

NOTA DE CATA

Vista Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz Fruta y flores blancas, fruta madura y tropical, con un final cítrico.

Boca Voluminoso, suave y a la vez fresco. La acidez estructura un vino seco y afrutado, con un final amplio y casi lácteo.

MARIDAJE

Solo o con aperitivos ligeros, marisco y pescado, ensaladas, arroces y cochinillo confitado.