



DO ALELLA · BLANC AMB PAS PER FUSTA

# Testuan 3 2024

*Vi d'amics, vi de Cabrils*

## FITXA TÈCNICA

|                    |                                                                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Varietats</b>   | Pansa blanca 80 %, garnatxa blanca 20 %                                                                                           |
| <b>Sòl</b>         | Sauló                                                                                                                             |
| <b>Graduació</b>   | 12,5 % vol.                                                                                                                       |
| <b>Viticultura</b> | Cultiu ecològic sense certificar, verema manual                                                                                   |
| <b>Elaboració</b>  | Fermentació i criança de 6 mesos en bótes de roure francès de 3r, 4t i 5è any i en dipòsits microporosos en forma d'ou de 1.100 L |

## NOTA DE TAST

**Vista** Groc pàl·lid amb reflexos verdosos, net i brillant.

**Nas** Fruita i flors blanques, fruita madura i tropical, amb un final cítric.

**Boca** Voluminós, suau i alhora fresc. L'acidesa estructura un vi sec i afruitat, amb un final ampli i gairebé làctic.

## MARIDATGE

Sol o amb aperitius lleugers, marisc i peix, amanides, arrossos i garrí confitat.