



SIN DO (TERRITORIO ALELLA) · BLANCO DE CRIANZA

# D-Pan[Ç]a 2018

*Vino de amigos, vino de Cabrils*

## FICHA TÉCNICA

|                    |                                                                                                                                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Variedad</b>    | Pansa blanca 100 %, de viña centenaria                                                                                                                |
| <b>Suelo</b>       | Sauló (granito descompuesto)                                                                                                                          |
| <b>Graduación</b>  | 12,5 % vol.                                                                                                                                           |
| <b>Viticultura</b> | Vendimia manual con selección de la uva                                                                                                               |
| <b>Elaboración</b> | Fermentación en barricas de roble francés de 4.º uso y crianza sobre lías finas con bâtonnage puntual. Seis años en botella antes de salir al mercado |

## NOTA DE CATA

**Vista** Amarillo dorado brillante, con reflejos melosos.

**Nariz** Complejo y elegante: fruta blanca madura, piel de cítrico confitada, hinojo, almendra tostada y brioche, con especias dulces y un ahumado delicado.

**Boca** Amplio y sedoso, con una acidez aún viva y una mineralidad salina. Final largo, de frutos secos, hierbas aromáticas y piedra mojada.

## MARIDAJE

Pescado al horno, marisco, arroces marineros, aves y quesos tiernos o semicurados. Servir entre 10 y 12 °C.