

balma

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Vela constant durant el procés d'elaboració. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Any d'Elaboració	2022
Varietats de Raïm	50% macabeu, 40% xarel·lo, 10 % parellada
Edat Vinya	40 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula selecció manual
Fermentació	Tines d'acer termoregulades a 14-15 °C.
Criança	Des de 20 mesos en mares
Data Tiratge	Febrer 2022
Producció Anual	12.000 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,00 % vol
Sulfurós Total	65 mg /L
Acidesa Total	5.7 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Totals	6.0 g/L
Licor d'Expedició	Addició

NOTES DE CATA

Vista	Color groc pàl·lid net i brillant.
Olfacte	Notes fresques, flors blanques, i fruita blanca com la pera.
Gust	Entrada agradable, llaminer i fresc. Sedós, amb el carbònic ben integrat. Fruita confitada que ens aporta generositat i durada.

MARIDATGE

Recomanat per a aperitius, refrigeris, entrants i postres