

BLANC DE BLANCS

VI DE LA TERRA MALLORCA



VARIEDADES

Prensal, Viognier, Giró Ros

ELABORACIÓN

Fermentación del mosto a baja T° para preservar toda su riqueza aromática.

Maduración sobre lías durante 4 meses.

Añada 2024 - Embotellado mayo 2025.

NOTAS DE CATA

Color es un amarillo con reflejos verdes y aspecto brillante.

Aromas a fruta blanca, fruta tropical y percepciones florales.

Equilibrado en boca, afrutado e intenso en sensaciones gustativas.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 5 y 8 °C.

Ideal para acompañar con platos de diversas pastas, mariscos, tabla de quesos frescos y cremosos.



GALMES i FERRER