

PRENSAL 2020

Es una variedad autóctona de uva blanca de Mallorca, también llamada en algunas zonas de la isla "Moll". Se trata de una variedad muy antigua que fue la más cultivada en la isla. Se usaba para mezclar con otras variedades ya que es muy productiva y debido a producir gran cantidad de uva, diluía sus características y daba un grado alcohólico muy bajo.

Hemos gestionado y bajado su producción en las cepas para poder realizar un vino 100% Prensall Blanc.

Vino Monovarietal proveniente de una única parcela de viñedos propios. Elaborado bajo la Denominación de Origen Binissalem

ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Grado Alcohólico 14%

NOTA DE CATA

Fase Visual. De color amarillo pálido, con reflejos amarillos-verdosos, nítido y brillante.

Fase Olfativa. En nariz, es fresco, muy expresivo, con aromas de fruta blanca de hueso, como la manzana, la pera y aromas tropicales como la piña y melocotón.

Fase Gustativa. Muy redondo, con una acidez integrada, y con un postgusto de fruta madura, como la piña o el mango.

Sugerencias. Marida perfectamente con pescado, arroces, mariscos y carnes blancas.

Consumir preferiblemente entre 8 -10 grados de temperatura.



stacatarina