

## PRENSAL 2021

Es una variedad autóctona de uva blanca, también llamada en algunas zonas de la isla "Moll". Se trata de una variedad muy antigua que fue la más cultivada y predominante en la isla. Se utilizaba habitualmente para blends con otras variedades. Al ser enormemente productiva, diluía sus características ofreciendo un grado alcohólico muy bajo. Hemos trabajado mucho en el campo para reducir su producción en las cepas al objeto de poder elaborar un vino 100% Prensall Blanc.

---

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

---

Vendimia manual seleccionada.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y posterior crianza en estos mismos depósitos con sus lías finas de fermentación.  
Grado alcohólico 13,5%

---

### NOTA DE CATA

**Fase Visual.** De color amarillo pajizo, con reflejos 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 o el melocotón.

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

**Sugerencias.** Marida perfectamente con cualquier tipo de pescado, arroces, mariscos, y carnes blancas.

Consumir preferiblemente entre 6-8 grados de temperatura



stacatarina