

7103 Blanc Novell

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanco muy joven, fresco y de aromas delicados que recuerdan a cítricos y a fruta blanca, elaborado con la variedad mallorquina Premsal Blanc. Es el primer vino blanco del año que sale al mercado en Mallorca.

Variedades de uva: 100% Premsal Blanc

Grado alcohólico: 12%

Vida en años: 1-2

Producción: 1300 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Premsal blanc. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación. Fermentación en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 30 días para conservar la frescura de los aromas. El Premsal, aporta al vino aromas frescos de cítricos y fruta blanca, además de gran delicadeza en boca.

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo pajizo. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de frutas blancas muy frescas y toques cítricos de limón.

Boca

Entrada en boca muy fresca y viva que da lugar a un paso por boca muy ligero con un toque amargo. Final en boca delicado y con un punto de carbónico que le da vida.

Maridaje

Ideal para disfrutar de aperitivo o solo con buenos amigos.

7103 Blanc Novell

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanc molt jove, fresc i d'aromes delicades que recorden cítrics i fruita blanca, elaborat amb la varietat mallorquina Premsal Blanc. És el primer vi blanc de l'any que surt al mercat a Mallorca.

Varietats de raïm: 100% Premsal Blanc

Grau alcohòlic: 12%

Vida en anys: 1-2

Producció: 1300 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Premsal blanc. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Premsat suau dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica per evitar l'oxidació. Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a temperatures baixes d'aproximadament 16°C durant uns 30 dies per conservar la frescor de les aromes. El Premsal aporta al vi aromes fresques de cítrics i fruita blanca, a més de gran delicadesa en boca.

NOTAS DE TAST

Vista

Color groc palla. Net i brillant.

Nas

Aromes de fruites blanques molt fresques i tocs cítrics de llimona.

Boca

Entrada a la boca molt fresca i viva que dona lloc a un pas per boca molt lleuger amb un toc amarg. Final a la boca delicat i amb un punt de carbònic que li dona vida.

Maridatge

Ideal per gaudir d'aperitiu o només amb bons amics.

7103 Blanc Novell

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA



Sehr junger, frischer Weißwein mit zarten Aromen, die an Zitrusfrüchte und weiße Früchte erinnern, hergestellt aus der mallorquinischen Rebsorte Premsal Blanc. Es ist der erste Weißwein des Jahres, der auf Mallorca auf den Markt kommt.

Rebsorten: 100% Premsal Blanc

Alkoholgehalt: 12%

Lagerfähigkeit in Jahren: 1-2

Produktion: 1300 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand von unseren eigenen Premsal Blanc Reben geerntet. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt wird. Schonendes Pressen der Cluster bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse, um Oxidation zu vermeiden. Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen von ca. 16°C für etwa 30 Tage, um die Frische der Aromen zu erhalten. Der Premsal verleiht dem Wein frische Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Früchten sowie eine große Feinheit im Mund.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Strohgelb. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von sehr frischen weißen Früchten und Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack

Sehr frischer und lebendiger Auftakt am Gaumen, der in einen sehr leichten Abgang mit einem Hauch von Bitterkeit übergeht. Zarter Abgang mit einem Hauch von Kohlendioxid, der ihm Leben einhaucht.

Empfehlung

Ideal als Aperitif oder allein mit guten Freunden zu genießen.

7103 Blanc Novell

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA



Very young, fresh white wine with delicate aromas reminiscent of citrus and white fruit, made with the Mallorcan variety Premsal Blanc. It is the first white wine of the year to be released in Mallorca.

Grape varieties: 100% *Premsal Blanc*

Alcoholic degree: 12%

Shelf life in years: 1-2

Production: 1300 bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvesting of Premsal Blanc own vineyards. Subsequent passage of the grapes through a selection table where a strict quality control is carried out. Gentle pressing of the clusters at low pressures in a pneumatic press to avoid oxidation. Fermentation in stainless steel tanks at low temperatures of approximately 16°C for about 30 days to preserve the freshness of the aromas. The Premsal gives the wine fresh aromas of citrus and white fruit, as well as great delicacy on the palate.

TASTING NOTES

Color

Straw yellow color. Clean and bright.

Aroma

The classic Premsal aromas of apples and pears.

Taste

Very fresh and lively entry that leads to a very light palate with a bitter touch. Delicate finish with a touch of carbon dioxide that gives it life.

Pairing

Ideal to enjoy as an aperitif or alone with good friends.