

BLANC DE BLANCS JOSÉ L. FERRER

NUESTRO BLANCO MÁS TRADICIONAL, ELABORÁNDOSE DESDE 1947 CON LA FRESCURA DE LA VARIEDAD MOLL.

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Moll, Chardonnay, Moscatel y otras.

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen empieza con el Chardonnay la primera quincena de Agosto y finaliza con la recogida de la autóctona Moll la primera semana de Septiembre, siendo normalmente la última variedad blanca que se vendimia.

Se extrae de forma muy suave el mosto mediante prensado automático y posteriormente se lleva a cabo un desfogado estático durante 48 horas. Tras este proceso se realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14°C con levaduras seleccionadas por nuestros enólogos. Al final de la fermentación se mantiene el vino en contacto con las lías finas, removiendo el contenido con el objetivo de incrementar la untuosidad y cremosidad del vino.

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdes. Brillante y glicérico.

De gran intensidad y riqueza aromática, notas a hierbas nobles, florales, a romas a rosa blanca y notas a frutas como el melocotón o la piña.

De acidez equilibrada, sensaciones frescas y afrutadas con notas cítricas. Evolución en boca suave con un final agradable y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Perfecto para acompañar mariscos y pescados.

