

BLANC DE BLANCS JOSÉ L. FERRER

EL NOSTRE BLANC MÉS TRADICIONAL, ELABORANT-SE DES DE 1947 AMB LA FRESCOR DE LA VARIETAT MOLL.



D.O. BINISALEM-MALLORCA

VARIETATS

Moll, Chardonnay, Moscatel i altres.

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen comença amb el Chardonnay la primera quinzena d'Agost i finalitza amb la recollida de l'autòctona Moll la primera setmana de Setembre, sent normalment l'última varietat blanca que es verema.

S'extreu de forma molt suau el most mitjançant premsatge automàtic i posteriorment es duu a terme un desfangat estàtic durant 48 hores. Després d'aquest procés es realitza la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 14°C amb llevats seleccionats pels nostres enòlegs. Al final de la fermentació es manté el vi en contacte amb les lies, remonent el contingut amb l'objectiu d'incrementar la untuositat i cremositat del vi.

NOTES DE CATA

Color groc amb reflexos verds. Brillant i glicèric.

De gran intensitat i riquesa aromàtica, notes a herbes nobles, florals, a romes a rosa blanca i notes a fruites com el préssec o la pinya.

D'acidesa equilibrada, sensacions fresques i afruitades amb notes cítriques. Evolució en boca suau amb un final agradable i persistent.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Perfecte per acompanyar mariscs i peixos.