



# Pedra de Binissalem

## PEDRA DE BINISSALEM BLANC

EL NOSTRE BLANC ECOLÒGIC 100% MOLL

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIETAT

Moll

### ELABORACIÓ

La verema de la varietat autòctona moll es duu a terme durant la primera setmana d'Agost en la finca ecològica Sa Quarterada, a mà i durant les primeres hora del matí perquè el raïm entri en celler en condicions òptimes.

Es manté refrigerada en cambra frigorífica a 2°C i posteriorment es duu a terme una maceració pelicular en premses pneumàtiques durant unes 12h per a l'extracció de components aromàtics.

Desfangat estàtic i inici de la fermentació alcohòlica a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable.

### NOTES DE CATA

Color groc pàlid amb reflexos verdosos. Aspecte net i brillant.

Aroma fresc, mediterrani amb records a herbes aromàtiques amb notes afruitades i lleugerament florals.

Entrada suau i fresca, acidesa equilibrada. En el seu pas de boca ens deixa les sensacions afruitades, cítriques. Lleuger i molt agradable

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Ideal per acompanyar plats lleugers, peixos i mariscs.

