



# Pedra de Binissalem

## PEDRA DE BINISSALEM BLANC

NUESTRO BLANCO ECOLÓGICO 100% MOLL

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIETADES

Moll

### ELABORACIÓN

La vendimia de la variedad autóctona moll se lleva a cabo durante la primera semana de Agosto en la finca ecológica Sa Quarterada, a mano y durante las primeras hora de la mañana para que la uva entre en bodega en condiciones óptimas.

Se mantiene refrigerada en cámara frigorífica a 2°C y posteriormente se lleva a cabo una maceración pelicular en prensas neumáticas durante unas 12h para la extracción de componentes aromáticos.

Desfangado estático e inicio de la fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aspecto limpio y brillante.

Aroma fresco, mediterráneo con recuerdos a hierbas aromáticas con notas afrutadas y ligeramente florales.

Entrada suave y fresca, acidez equilibrada. En su paso de boca nos deja las sensaciones afrutadas, cítricas. Ligero y muy agradable

### SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Ideal para acompañar platos ligeros, pescados y mariscos.

