



MARFIL

GENEROSO

SECO



ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100% PANSA BLANCA
GRADO ALCOHÓLICO: 17,00%

ELABORACIÓN:

Vino elaborado desde principios del siglo XX y conocido por todos como "gualda", color de la cápsula de la botella original.

Vino donde la "Pansa Blanca" muestra una sorprendente cara en forma de vino generoso. La crianza es de tipo oxidativa, de "soleras y criaderas" garantizando la regularidad organoléptica con el paso del tiempo. La solera de este vino proviene del año 1976, última década en la que se elaboró el "gualda". Actualmente las barricas de la "Solera" son 100% de ese año y destaca la concentración de todos sus componentes debido al paso del tiempo. Se embotellan anualmente muy pocas botellas para garantizar la calidad, la excepcionalidad y el envejecimiento idóneo del vino.

Se realiza directamente de las "soleras", sin ningún tipo de clarificación o tratamiento en frío que pueda alterar las características organolépticas. Por eso en estos vinos podemos encontrar sedimentos que no afectan a su calidad.

CATA:

COLOR: Ámbar con reflejos anaranjados.

AROMA: En nariz muestra unos aromas intensos, penetrantes y espectaculares de frutos secos, maderas y ahumados. Después de tres décadas ha desarrollado unos aromas y sabores únicos. Final muy largo intenso y agradable.

SABOR: La entrada es fresca y equilibrada, con mucho sabor, se encuentran notas de frutos secos, maderas y ahumadas. Después de tres décadas ha desarrollado unos aromas y sabores únicos. Final muy largo intenso y agradable.

MARIDAJE: Extraordinario como aperitivo, ideal para acompañar sopas, consomés, carnes blancas, pescados azules, quesos curados, caza y carnes rojas. También se adapta bien a la cocina oriental.