Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

MARFIL

GENEROSO SEMI

ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100% PANSA BLANCA
GRADO ALCOHÓLICO: 15,70%

ELABORACIÓN:

Original elaboración a partir de un vino blanco naturalmente dulce al que se le añade un porcentaje de la solera de 1976 de generoso seco.

Sólo se elabora en años concretos que la "Pansa Blanca" y a veces la "Garnacha blanca" lo permiten. Las diferentes cosechas elaboradas se van mezclando a través de la crianza dinámica oxidativa en forma de "soleras y criaderas" garantizando la regularidad organoléptica con el paso del tiempo. Vino donde la "Pansa blanca" muestra unas características muy interesantes y originales. 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 del 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: Nariz de intensidad media donde se entreven notas dulces, ahumadas, tostadas y de frutos secos, dando lugar a una sensación muy elegante y fina.
SABOR: En boca es amable con un equilibrio entre acidez y el alcohol excepcional, recordando las notas dulces de la crianza.
MARIDAJE: Vino versátil a la hora de maridar, idóneo para acompañar patés, foies, quesos y diferentes tipos de postres como pasteles de frutas, de manzana, almíbar.