



MARFIL GENEROSO MUY DULCE



ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100% PANSA BLANCA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

En este vino la "Pansa Blanca" muestra su cara más espectacular y original haciendo honor a su nombre "Pasa de pasa".

Se elabora años concretos donde la meteorología permite la sobre-maduración del racimo hasta concentraciones de azúcares increíblemente elevadas.

Vino naturalmente dulce donde las levaduras no pueden fermentar todos los azúcares del racimo quedando más de 250g/l. La deshidratación originada durante la pasificación concentrando tanto azúcares, como ácidos y aromas dando lugar a un líquido precioso de color dorado, con notas de miel y caramelizados. Las diferentes añadas se van mezclando a través de la crianza dinámica en forma de "soleras y criaderas".

Se embotellan anualmente muy pocas botellas para garantizar la calidad, la excepcionalidad y el envejecimiento idóneo del vino. Se realizan 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 nos ofrece un conjunto de aromas espectacular con notas muy dulces de miel, orejones, cítricos y algarrobas.

SABOR: La boca no es menos impactante, densa, dulce y ácida a la vez, con mucho sabor. Final largo y acaramelado.

MARIDAJE: Vino ideal para maridar con quesos azules, helados cremosos o de vainilla, turrone, bombones, pastelería, profiteroles, crema catalana.. Una copa de este vino ya es postre.