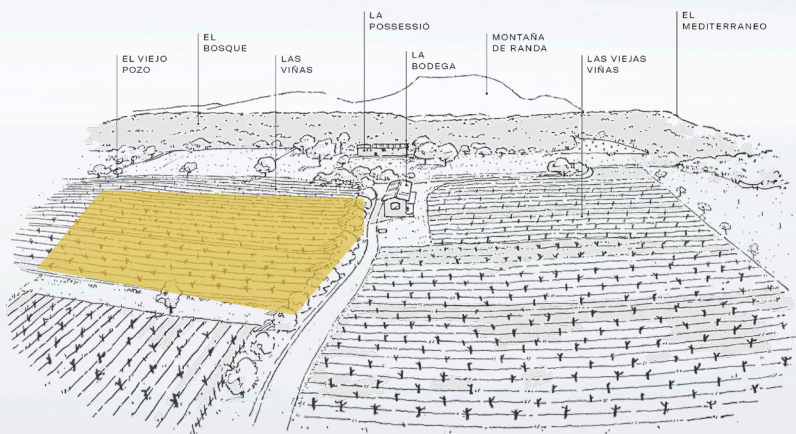


OM BLANC

- 2022 -

Complejidad y elegancia en un vino afilado y con gran frescura a partir de un 'coupage' de variedades mallorquinas e internacionales, con potencial de guarda.

Añada: 2022
Variedades: Viognier, Giró ros & Prensal blanc
Vendimia: 07.08.2022
Graduación: 13% vol
PH: 3,17



Elaboración

Uvas seleccionadas a mano, ligeramente prensadas y fermentadas a baja temperatura, extrayendo tan solo el primer mosto flor. Fermentado 6 semanas en grandes barricas de roble francés.

Vista

Color oro con media capa, límpido y con lágrima.

Nariz

Expresivo y limpio aromáticamente con frutas tropicales (piña, melocotón y lichis), así como también notas especiadas, ahumadas y vainillas. Gran complejidad aromática.

Boca

Sorprende con un paso por boca eléctrico y con una gran estructura, dejando un paso por boca muy largo. Una boca muy potente donde destaca la gran elegancia y equilibrio.

Edición limitada de botellas.

MA
LLOR
CA
vi de la terra



VEGAN