



Denominació d'origen: Binissalem (Mallorca)

Tipus de Vi: Blanc jove

Varietat; Raïm 100% Moll o Premsal Blanc

Graduació: 13'5%

Elaboració: A causa de la falta de pluja i al calorós estiu, es veremà a principis de setembre. Recollit a mà, a primeres hores del matí aprofitant la baixada de temperatura, Realitzant un suau rebregat, duent a terme la maceració peculiar a baixa temperatura per extreure el màxim de les aromes.

Posteriorment s'acaba la fermentació a 16º.



Preu: Consultar

Tast: Color groc pallós, net i brillant, destacant en nas aromes cítriques, pinya, amb tons de maduixa. En boca es presenta amb volum pel seu alt contingut en alcohol, equilibrat en acidesa, deixant una frescor agradable i un punt final dolçàs.