

# Coriolis



**Varietades:** Pansa Blanca, Garnatxa Blanca, Picapoll Blanc

**Añada:** 2014

**Grado alcohólico:** 13 %

**Tipo de vino:** Blanco seco

**Denominación de origen:** DO Alella



**Viña:** Parcela “La Sentiu”, viña de 20 años cultivada en agricultura ecológica.

**Terreno:** Arenisca granítica (Sauló), orientación Sureste en laderas del 35% de desnivel, a 320 m de altitud, frente al mar.

**Vinificación:** Cosecha y selección de la uva a mano. La fermentación se produce en depósito de inox, donde está en contacto con sus lías durante 9 meses. Posterior cupaje de las tres variedades y envejecimiento de un mínimo de dos años en botella.

**Producción:** 3500 botellas de 75 cl.

## **Nota de cata:**

De intensidad media, color amarillo limón con reflejos verdosos.

En nariz muestra notes de hierbas mediterráneas (hinojo y romero) que reposan sobre un fondo especiado, y ligeramente ahumado de pedernal. En apertura el almívar de melocotón y y la orellana muestran la parte más frutal del vino, sin perder las notas minerales de fondo.

En boca se muestra fresco y vivo, con un paso por boca muy fluido, dejándonos un final seco, con una amargor ligera y elegante que alarga el recuerdo de la fruta madura.