

# Coriolis



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

**Anyada:** 2014

**Grau alcohòlic:** 13 %

**Tipus de vi:** Blanc sec

**Denominació d'origen:** DO Alella



**Vinya:** Parcel·la “La Sentiu”, vinya de 20 anys cultivada en agricultura ecològica.

**Terreny:** Sauló granític, orientació Sud-est en costers de 35% de desnivell, a 320 m d'altitud.

**Vinificació:** Collita i selecció del raïm a ma. La fermentació es produeix al dipòsit d'inox on està en contacte amb les seves lies durant 9 mesos. Posterior cupatge de les tres varietats i envelliment d'un mínim de dos anys en ampolla.

**Producció:** 3500 ampolles de 75 cl.

## **Nota de tast:**

D'intensitat mitjana, de color groc llimona amb reflexos verdosos.

En nas mostra notes d'herbes mediterrànies (fonoll i romaní) que reposen sobre un fons especiat, i lleugerament fumat de pedra foguera. En obertura l'almívar de préssec i l'orellana mostren la part més fruitosa del vi, sense perdre les notes minerals de fons.

En boca es mostra fresc i viu, amb un pas per boca molt fluid, deixant-nos un final sec, amb una amargor lleugera i elegant que allarga el record de la fruita madura.