



VINS DE LA MEMÒRIA



elbadiu

Serralada de Marina

Bocoy de castaño

& alella



FINCA

Serralada de Marina

Suelos de Sauló (Arenisca)

0,3h - 200 msnm

100% Pansa blanca

45 años

VINIFICACIÓ

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, vinificación y crianza de 6 meses en bocoy de castaño de 650 litros y parte en inox en contacto con las pieles durante 6 días.

*Al no haver estat sotmès a cap estabilització forçada ni filtratge, pot presentar sediments amb el temps

2023

Vol%:12,5° - AT:5,6 - PH:3,25

NOTA DE TAST

Vino blanco de brillante color amarillo paja, nariz profunda marcada por notas de fruta blanca, hinojo y bosque mediterráneo, piel de melocotón y aromas cítricos. Presenta una boca amplia y salina, cargada de texturas y profundidad combinadas con ligereza y elegancia. Acidez presente y equilibrada, de corte austero y antiguo. La madera de castaño le aporta complejidad y recuerdos especiados, sin maquillar la esencia varietal de una pansa blanca tratada con el máximo respeto.

Su persistencia es media, con puntos amargos y dulces, que le aportan una magnífica capacidad para acompañar desde platos complejos, exóticos y especiados, hasta pescado o marisco cocinado sin complicaciones ni máscaras. Un vino honesto, para una cocina honesta.