



BARROS de CECILI 2019

Descripción General:

Vino blanco hecho 100 % de Prensal Blanc, uva autóctona de Mallorca.

Elaboración:

Fermentado y macerado con sus pieles durante 3 meses mas 8 meses sin las pieles dentro de una ánfora de barro de 1000 lt, además de un periodo de 9 meses mas dentro de la botella de 750 ml antes de salir al mercado. Vino sin filtrar y hecho con la minima intervencion.

Cata:

Vista: Color amarillo palido con reflejos verde claro, algo turbio.

Nariz: Aromas frutales como níspero y pera, flores blancas como la flor del almendro o la flor del naranjo, hierbas silvestres de la Tramuntana como la olivarda, el hinojo o el toronji, trigo salvaje y avena cruda junto a delicados descriptores minerales de nuestro suelo calcáreo, fósiles y el toque del terruño marino que nos caracteriza.

Boca: Delicado, fresco y vibrante. Elegante sabor frutal integrado con toques herbales. Para beber en cualquier momento del día, un vino muy versatil que puede maridarse con pescados como los salmonetes al grill, cazuela de lampuga, raya empanada o mismos platos exigentes de caza como el cordero con higos.

Uva: 100 % Prensal Blanc

Alc 12,5 %