



# VIU LA NIT

## VI DE BAIXA GRADUACIÓ

- **Tipus de vi**

Jove afruitat

**Varietats:** Pansa blanca (100%)

**Fermentació:** 15 - 20 dies, a 15 °C

**Alcohol:** 8 %

- **Vinyes**

**Edat:** 30 - 40 anys

**Sòl:** Sauló

**Localització:** Santa Maria de Martorelles, Martorelles i Sant Fost de Campsentelles (Vallès Oriental).

- **Presentació**

Ampolla de 75 cl.

6 ampolles per caixa

**Producció:** 1.000 ampolles

- **Recomanacions de servei**

**Temperatura:** 9 - 10 °C

**Maridatge:** Aperitius, arrossos, peixos, creps.

## VINO DE BAJA GRADUACIÓN

- **Tipo de vino**

Joven afrutado

**Varietades:** Pansa blanca (100%)

**Fermentación:** 15 - 20 días, a 15 °C

**Alcohol:** 8 %

- **Viñas**

**Edad:** 30 - 40 años

**Suelo:** Sablón

**Localización:** Santa Maria de Martorelles, Martorelles y Sant Fost de Campsentelles (Vallès Oriental).

- **Presentación**

Botella de 75 cl

Cajas de 6 botellas

**Producción:** 1.000 botellas

- **Recomendaciones de servicio.**

**Temperatura:** 9 - 10 °C

**Maridaje:** Aperitivos, arroces, pescados, creps.



# Serralada de Marina



## LOW ALCOHOL WINE

- **Type of wine**

Young fruity

**Varieties:** 100% White grape (Grape variety indigenous Pansa blanca)

**Fermentation:** 15 to 20 days at 15 °C

**Alcohol:** 8 %

- **Vineyards**

**Age:** 30-40 years

**Soil:** Coarse sand

**Location:** Santa Maria de Martorelles, Martorelles and Sant Fost de Campsentelles (Vallès Oriental).

- **Presentation**

Bottle 75 cl.

Cases of 6 bottles

**Production:** 1.000 bottles

- **Serving Recommendations**

**Temperature:** 9 - 10 °C

**Wine pairing:** Appetizers, rice, fish, pancakes.

## Nota de Tast

**Vista:** Color groc palla pàl·lid, amb reflexos verds i llimona. Fina presència de CO2.

**Olfacte:** Aromes frescos de fruites blanques (pera, poma, plàtan) i cirera, amb records vegetals (herba tallada, anís, palla seca).

**Gust:** Pas en boca untuós, refrescat per l'acidesa cítrica natural. Record fruitat (llima, aranja) i postgust mineral (salí).

## Nota de Cata

**Vista:** Color amarillo paja, con reflejos verde-limón. Fina presencia de CO2.

**Olfato:** Aromas frescos de frutas blancas (pera, manzana, plátano) y cereza, con recuerdos vegetales (hierba cortada, anís, paja seca).

**Gusto:** Paso en boca untuoso, refrescado por la acidez cítrica natural. Recuerdo afrutado (lima, pomelo) y retrogusto mineral (salino).

## Tasting Notes

**Appearance:** A straw yellow colour, with hints of lime-green. A fine presence of CO2.

**Aroma:** Fresh aromas of white fruits (pear, apple and banana) and cherry, with hints of vegetable (cut grass, anise, dry straw).

**Taste:** Creamy on the palate refreshed by the natural citric acid. A fruity lingering taste (lime, grapefruit) and mineral aftertaste (saline).

