



IAIA ROSA



VI DE POSTRES

Denominació d'Origen Alella
(DO Alella) Catalunya, Espanya

- **Tipus de vi**

Aromatitzat. Dolç de baixa graduació

Varietats: Pansa blanca (100%)

Fermentació: 15 - 20 dies, a 10 °C

Criança: 12 mesos en bóta de roure francès Allier.

Alcohol: 13 %

- **Vinyes**

Edat: 30 - 40 anys

Sòl: Sauló

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

- **Presentació**

Ampolla blanca de 50 cl.

6 ampolles per caixa

Producció: 2.000 ampolles

- **Recomanacions de servei**

Temperatura: 4 - 5 °C

Maridatge: Formatges molt curats, trufa natural, galetes de te i fruits secs.

VINO DE POSTRE

Denominación de Origen Alella
(DO Alella) Cataluña, España

- **Tipo de vino**

Aromatizado. Dulce de baja graduación

Varietades: Pansa blanca (100%)

Fermentación: 15 - 20 días, a 10 °C

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés Allier.

Alcohol: 13 %

- **Viñas**

Edad: 30 - 40 años

Suelo: Sablón

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

- **Presentación**

Botella blanca de 50 cl.

Cajas de 6 botellas

Producción: 2.000 botellas

- **Recomendaciones de servicio**

Temperatura: 4 - 5 °C

Maridaje: Quesos muy curados, trufa natural, galletas de té y frutos secos.



Serralada de Marina

DESSERT WINE

Designation of Origin Alella
(DO Alella) Catalonia, Spain

- **Type of wine**

Flavored. Sweet low alcohol

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

Fermentation: 15 - 20 days at 15 °C

Alcohol: 13 %

- **Vineyards**

Age: 30 - 40 years

Soil: Coarse sand

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

- **Presentation**

Clear 50 cl. bottle

Cases of 6 bottles

Production: 2.000 bottles

- **Serving Recommendations**

Temperature: 4 - 5 °C

Wine pairing: Highly cured cheeses, natural truffle, tea biscuits, nuts and dried fruits.

Nota de Tast

Vista: Color canyella clar

Olfacte: Aromes de coco i mel

Gust: Sec, dolç moderat

Nota de Cata

Vista: Color canela clar.

Olfato: Aromas de coco y miel

Gusto: Seco, moderadamente dulce

Tasting Notes

Appearance: : A light cinnamon colour

Aroma: Aromas of coconut and honey

Taste: Dry and moderately sweet

