



# SANTA MARIA

## BLANC FERMENTAT EN BÓTA

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

### • Tipus de vi

Blanc criança

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

**Fermentació:** 10 - 15 dies, a 15 - 16 °C,  
en bóta.

**Criança:** 5 mesos en bóta de roure  
francès Allier, amb mares i  
bâtonnages .

**Alcohol:** 12,5 %

### • Vinyes

**Edat:** 70 - 80 anys

**Sòl:** Sauló

**Localització:** Martorelles,  
(Vallès Oriental)

### • Presentació

Ampolla de 75 cl.

6 ampolles per caixa

**Producció:** 850 ampolles

### • Recomanacions de servei

**Temperatura:** 10 - 12 °C

**Maridatge:** Mariscos, peixos i carns  
blanques.

## BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Denominación de Origen Alella  
(DO Alella) Cataluña, España

### • Tipo de vino

Blanco crianza

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

**Fermentación:** 10 - 15 días, a  
15 - 16 °C, en barrica.

**Criança:** 5 meses en barrica de roble  
francès Alier, con lías y bâtonnages  
diarios.

**Alcohol:** 12,5 %

### • Viñas

**Edad:** 70 - 80 años

**Suelo:** Sablón

**Localización:** Martorelles,  
(Vallès Oriental)

### • Presentación

Botella de 75 cl.

Cajas de 6 botellas

**Producción:** 850 botellas

### • Recomendaciones de servicio

**Temperatura:** 10 - 12 °C

**Maridaje:** Mariscos, pescados y carnes  
blancas.



# Serralada de Marina

## WHITE FERMENTED IN BARREL

Designation of Origin Alella  
(DO Alella) Catalonia, Spain

### • Type of wine

Aged white wine

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

**Fermentation:** 10 - 15 days

15 to 16 °C in barrel.

**Aging:** 5 months in French Allier oak barrels, with lees and daily stirrings (bâtonnages).

**Alcohol:** 12,5 %

### • Vineyards

**Age:** 70 - 80 years

**Soil:** Coarse sand

**Location:** Martorelles, (Vallès Oriental)

### • Presentation

Bottle 75 cl.

Cases of 6 bottles

**Production:** 850 bottles

### • Serving Recommendations

**Temperature:** 10 - 12 °C

**Wine pairing:** Seafood, fish and white meats.

## Nota de Tast

**Vista:** Color d'or nou amb reflexos oliosos i potent llàgrima espessa de caiguda lenta.

**Olfacte:** Aromes complexos i subtils amb presència de notes fruitades (poma al forn, meló madur), flor seca i derivats de la criança (torrats, fumats, fruits secs torrats, vainilla), i certes notes làctiques (mantega).

**Gust:** Aparença cremosa al pas en boca. Glicèric amb l'aportació fresca del propi alcohol. Acidesa moderada amb notes de crema de pastisseria, nou moscada i pebre negre.

## Nota de Cata

**Vista:** Color de oro nuevo con reflejos oleosos y potente lágrima espesa de caída lenta.

**Olfato:** Aromas complejos y sutiles con presencia de notas afrutadas (manzana al horno, melón maduro), flor seca y derivados de la crianza (tostados, ahumados, frutos secos tostados, vainilla) y ciertas notas lácticas (mantequilla).

**Gusto:** Apariencia cremosa al paso en boca. Glicérico con la aportación fresca de su propio alcohol. Acidez moderada con notas de crema de pastelería, nuez moscada y pimienta negra.

## Tasting Notes

**Appearance:** The colour of new gold with touches of oily potent thick tears that trickle slowly.

**Aroma:** Complex subtle aromas with the presence of fruity notes (baked apple, ripe melon), dried flowers and derivatives of parenting (toasted, smoked, roasted nuts, vanilla) and certain lactic notes (butter).

**Taste:** An initial creamy appearance to the palate. Glyceric with a fresh contribution of its own alcohol. Of a moderate acidity with notes of pastry cream, nutmeg and black pepper.

