

Novell Blanco

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: Prensal, Chardonnay, Macabeo, Moscatel, Giró ros y Parellada

Temperatura de servicio: 7 - 9 °C

Graduación: 12,5% vol.

Presentación: Caja de 6 Bot. Bordelesas de 0.75 litros

Nota de cata: Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante. Fase olfativa de intensidad y calidad, que recuerda a fruta blanca madura (manzana y pera) con ligeras notas frescas y florales. Ataque en boca seco y ligero, muy fresco y frutal con un desa-rollo de gran equilibrio entre alcohol y acidez; vivo y sabroso. Con una punta de acidez que le hace tremendamente refrescante. Retronasal limpia, con nuevas notas de fruta , con leves recuerdos a hierbabuena. Final de boca elegante, sávida, refrescante y un poco dulzón que invita a la ingesta.

Maridaje: Pescados en general. Platos con base de verduras. Ensaladas de pescados ahumados. Cremas frías.

