

Novell Blanc

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietats: Premsal, Chardonnay, Macabeu, Moscatell, Giró ros i Parellada.

Temperatura de servei: 7 - 9 °C

Graduació: 12,5 % vol.

Presentació: Caixa de 6 botelles bordeleses de 0,75 litres

Nota de degustació: Color groc pallós amb reflexos verdosos. Net i brillant, quasi cristal·lí. Fase olfactiva de gran intensitat; nets aromes de fruites cítriques, amb notes florals molt netes. Atac en boca sec, lleuger i refrescant, que dona lloc a un pas en boca equilibrat i agradable, lleugerament àcid, cosa que dota el vi d'una elegant frescor. Retro-nasal neta que confirma la via nasal directa. Final de boca sedós amb un postgust llarg, refrescant i divertit que convida a la ingesta.

Maridatge: Peix en general. Plats amb base de verdures. Amanides de peixos fumats. Cremes fredes.

