

Es secret d'en Perico Blanc

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 8-10°C

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

Nota de degustació: Vi fermentat i criat en botes de roure francès de 500 litres. Color groc palla, net i brillant. En nas resalten els aromes francs i nets, amb notes fumades de fusta fina i lies ensamblades amb la fruita madura (records de melicotó i pinya). En boca és càlid, fi i gustós. Molt equilibrat, amb tocs cremosos i un post gust llarg, elegant i persistent.

Maridatge: Patés i fumats en general. Peix i marisc en totes les seves variants culinàries.

