

# Sol i Serena

*Vimblanc de Vinebre – Vi de panses amb criança per solera*

## Nota de cata

De color ambre i amb molta llàgrima. És un vi molt aromàtic on hi predomina la pansa, els orellons, les figues seques i un delicat toc torrat de la criança. En boca té una entrada dolça i untuosa confirmant els aromes de fruita pansificada. És un vi llarg i golós, amb una bona acidesa que li aporta un final equilibrat.

## Maridatge

Amb fruits secs i pastissos de xocolata negra. També es pot buscar el contrast amb fruites exòtiques àcides con la pinya o el mango.

## Elaboració

Verema manual en caixes de 16kg a finals d'agost i posterior estesa dels raïms en taules al ras per a dur a terme el procés de sobremaduració durant uns deu o dotze dies, depenent de la climatologia de l'any. Al arribar als 23º Baumé es derrapa i premsa.

La fermentació es produeix lentament durant més de trenta dies fins que el procés s'atura de forma espontània.

L'elaboració finalitza amb una criança per solera en bótes de roure francès.

## Varietat

100% Macabeu.

## Producció any 2012

635 ampolles de 50cl.

## Dades tècniques

Grau alcohòlic: 9,5%vol

Acidesa total en tartàric: 6,4g/l

Sucres totals: 370g/l

