



Sa Rota Blanco Barrica 2018



Chardonnay (82%) , Giró Ros (13%) y Prenal Blanc (5%)

- 5 meses en barrica de roble - Oak barrels 5 months - 5 Monate im Fass

Color: Amarillo brillante con reflejos dorados.

Aroma: Notas de fruta tropical y de hueso con apuntes cítricos y discretas notas tostadas.

Boca: Graso, largo, con buena acidez.

Graduación: 12,4%.

Acidez total: 5 g/L.

Azúcar: 0.61 g/L.

Producción anual: **1.500 botellas**

GASTRONOMÍA

A

Servir entre 10- 12 C.

Carnes blancas, legumbres, foie.

Colour: Bright yellow with gold reflections.

Aroma: High intensity with hints of tropical fruit (pineapple), traces of citric and white flowers on creamy toasted notes.

Palate: Greasy, generous with a lot of volume and structure.

Alcoholic Prof.: 12,4%.

Total Acidity: 5 g/L.

Sugar Content: 0.61 g/L.

Annual production: **1.500 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 10-12°C.

White meat, legumes, foie gras.

Farbe: Glänzendes Gelb mit goldenen Reflexen.

Aroma: Einer Note von tropischen Früchten (Ananas), ein Hauch von Zitrus mit einer cremigen Röstnote.

Geschmack: Fettig, lang und eine gute Säure.

Alkohol: 12,4%.

Gesamtsäure: 5 g/L.

Zucker: 0.61 g/L.

Jahresproduktion: **1.500 Flaschen**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C.

Weißes Fleisch, Hülsenfrüchte, foie-gras.