

Es Puput 2021



Giró Ros (100%)

5 meses barricas de roble francés con tapas de acacia - 5 month french oak barrels with lids made of acacia - 5 Monate in Französische Eiche Akaziendeckeln Fass

Color: Amarillo trigüeño.

Aroma: Fruta blanca de hueso con toques de almendra junto a notas florales.

Boca: Entrada fresca, con un volumen intenso y un amplio final.

Graduación: 14,5%.

Acidez total: 5,5 g/L.

Azúcar: 2,5 g/L.

Producción anual: **1.000 botellas.**

GASTRONOMÍA

Servir entre 10- 12 C.

Gamba de Soller

Colour: Straw-coloured yellow.

Aroma: White and stone fruit with hints of Almonds along with floral notes.

Palate: crisp, intense and deep.

Alcoholic Prof.: 14,5%.

Total Acidity: 5,5 g/L.

SugarContent: 2,5 g/L.

Annual production: **1.000 bottles.**

GASTRONOMY

Serve between 10-12°C.

Gamba de Soller

Farbe: Brünett gelb.

Aroma: weiße Steinobst mit einem Hauch von Mandeln und blumigen Noten.

Geschmack: Frischer Einstieg mit intensivem und breitem Endvolumen.

Alkohol: 14,5%.

Gesamtsäure: 5,5 g/L.

Zucker: 2,5 g/L.

Jahresproduktion: **1.000 Flaschen.**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C.

Bamba Gamba de Soller

