

PANORÀMIX MOLOTOV

Característiques organolèptiques

Un escumós singular. Utilitzant el mètode ancestral en la seva elaboració hem transformat la varietat de raïm ull de llebre en un "blanc de noirs" molt especial. El seu color groguenc pàl·lid ens reserva la sorpresa de trobar un ancestral de nas refrescant, amb notes cítriques i una boca explosiva de bombolla molt fina i integrada. Un pas per boca molt golós i fresc. Una estructura d'un vi negre amb una frescor d' un blanc. Panoràmix Molotov, una explosió de sensacions que no ens deixarà indiferents. Ideal per maridar amb aperitius, amanides verdes i mariscos.

L' elaboració

Es realitza una selecció acurada dels raïms. Veremat a mà i amb un premsat molt suau per extreure el most flor sense color el Panoràmix fermenta una gran part en dipòsit inoxidable i acaba la seva fermentació en ampolla per donar-nos aquesta bombolla fina i tan ben integrada que el fan únic.

El celler

Agrícola Pallarades neix amb la rehabilitació del celler de "Cal Pallarades" i amb l'entusiasme d'un nét que, ja de ben petit, volia continuar la feina del camp, el cultiu de la vinya i transformar ell mateix el raïm en vi.

En Josep Armengol, enginyer agrònom de formació, és qui materialitza aquest somni l'any 2020 començant a elaborar els seus propis vins.

<i>Color</i> Groc Pàl·lid	<i>Temperatura de servei</i> Entre 6 i 8 ° C.	<i>Varietats</i> Ull de Llebre 100%	<i>Vol. Alc.</i> 12%	<i>Verema</i> Manual amb caixes de 12Kg
------------------------------	--------------------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------	--------------------------------------------

