

PANORÀMIX MOLOTOV

Características organolépticas

Un espumoso singular. Utilizando el método ancestral en su elaboración hemos transformado la variedad de uva tempranillo en un “blanco de noirs” muy especial. Su color amarillento pálido nos reserva la sorpresa de encontrar un ancestral de nariz refrescante, con notas cítricas y una boca explosiva de burbuja muy fina e integrada. Un paso por boca muy goloso y fresco.

Una estructura de un vino tinto con una frescura de un blanco. Panoràmix Molotov, una explosión de sensaciones que no nos dejará indiferentes. Ideal para maridar con aperitivos, ensaladas verdes y mariscos.

La elaboración

Se realiza una selección esmerada de las uvas. Vendimiado a mano y con un prensado muy suave para extraer el mosto flor sin color. El Panoràmix fermenta una gran parte en depósito inoxidable y termina su fermentación en botella para darnos esa burbuja fina y tan bien integrada que lo hacen único.

La bodega

Agrícola Pallarades nace con la rehabilitación de la bodega “ Cal Pallarades” y con el entusiasmo de un Nieto que, de pequeño, quería continuar el trabajo del campo, el cultivo de la vid y transformar el mismo la uva en vino.

Josep Armengol, ingeniero agrónomo de formación, es quien materializa este sueño el año 2020 empezando a elaborar sus propios vinos.

| | | | | |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|--|
| <i>Color</i> Amarillo pálido | <i>Temperatura de servicio</i> Entre 6 i 8 °C. | <i>Variedad</i> Tempranillo 100% | <i>Vol. Alc.</i> 12% | <i>Vendimia</i> Manual en cajas de 12Kg |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|--|

