torralbenc

VI DE LA TERRA ILLES BALEARS

blanco 2025



Variedades	Sauvignon Blanc y Viognier
Grado alcóholico	13,5 % Vol.
Añada	2025
Nota de cata	Vino blanco de color amarillo limón, brillante y limpio. La nariz destaca por un perfil aromático vibrante y fresco, donde se encuentran notas cítricas de limón y pomelo, frutales a manzana verde y pera, acompañadas de toques a hinojo. Además, se perciben flores blancas, como el jazmín y la acacia. También se encuentran notas de panadería, como brioche y aromas de mantequilla. En boca, el vino se presenta fresco, con una acidez bien integrada. Con buen volumen. En el retrogusto, destacan las notas cítricas, frutales y florales, acompañadas de una ligera mineralidad y un toque salino que le otorgan un final largo y persistente.
Elaboración	Torralbenc Blanco 2025 ha sido elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas y recolectadas a mano para asegurar su máxima calidad. Cada variedad se vinifica por separado en depósitos de acero inoxidable, donde el vino permanece en contacto con sus lías durante más de seis meses, lo que contribuye a enriquecer su estructura y complejidad. Una vez finalizado este proceso, se lleva a cabo el ensamblaje de las distintas variedades, buscando la armonía perfecta entre los perfiles aromáticos y gustativos.