

MAJJAN

2018

TIPUS

Vi dolç de verema tardana
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Elaborat a partir de raïm amb botritis.
Fermentat amb llevats autòctons i envellit
durant 5 anys en bota de roure de forma
oxidativa.

VARIETATS

Semillon, Sauvignon Blanc

NÚMERO D'AMPOLLES

1.200 ampolles de 50 cl

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 11,6 % vol.
Sucre residual: 250 g/l



Majjan significa 'moll de l'os' en sànscrit.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Palla daurat.

AL NAS

Almívar de préssec i notes de
caoba fina.

A LA BOCA

Notes d'albercoc, amb nervi que
l'acompanya.

POSTGUST

Final molt llarg i persistent.

COMENTARIS

Gran potencial de guarda. El vi guanyarà
complexitat amb el temps. Un cop obert, es
conserva sense alterar les seves característiques.

*“Majjan significa moll de l'os en
sànscrit. Vi dolç elaborat a partir
de raïms botritizats. Vi complex
amb gran potencial d'envelliment”.*

PUNTUACIONS

Robert Parker **Majjan 2014. 95** / 100 - **Majjan 2012. 96** / 100 - **Majjan 2008. 96** / 100
Tim Atkins **Majjan 2014. 95** / 100