

# MAJJAN

2018

## TIPO

Vino dulce de vendimia tardía.  
Pirineos. Pallars Jussà

## ELABORACIÓN

Elaborado a partir de con botritis. Se fermenta con levaduras autóctonas y hace crianza en bodega de roble durante 5 años de forma oxidativa.

## VARIEDADES

Semillon, Sauvignon Blanc

## NÚMERO DE BOTELLAS

1.200 botellas de 50 cl

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 11,6 % vol.  
Contenido de azúcar: 250 g/l



**Majjan** significa 'tuétano' en sánscrito.

## NOTA DE CATA

### A LA VISTA

Paja dorado.

### EN NARIZ

Almíbar de melocotón y notas de caoba fina.

### EN BOCA

Notas de albaricoque, con nervio que lo acompaña.

### POSTGUSTO

Final muy largo y persistente.

## COMENTARIOS

Gran potencial de envejecimiento. El vino ganará complejidad con el paso del tiempo.

*“Majjan significa tuétano en sánscrito. Vino dulce elaborado con uvas botritizadas. Vino complejo con un gran potencial de envejecimiento”.*

## PUNTUACIONES

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

CASTELL D'ENCUS  
by Raül Bobet