

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