

MAJJAN

2012

TIPO

Vino dulce de vendimia tardía
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Elaborado en parte con uvas con botritys y uvas congeladas. Se fermenta con levaduras autóctonas y hace crianza en barrica de roble durante nueve años de forma oxidativa.

VARIEDADES

Sauvignon Blanc, Semillon

NÚMERO DE BOTELLAS

600 botellas de 50 cl

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,49 % vol.
Contenido de azúcar: 230 g/l



D.O. Costers del Segre

Majjan significa 'tuétano' en sánscrito.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Color dorado ligero.

EN NARIZ

Notas de piel de naranja, albaricoque, vainillas y ligeras notas de canela.

EN BOCA

Entrada fresca e intensa. Es un vino muy largo y permanente.

POSTGUSTO

Notas de almíbar de melocotón de secoano.

COMENTARIOS

Gran potencial de envejecimiento. El vino ganará complejidad con el paso del tiempo. Puede presentar ligeras precipitaciones.

"Majjan significa el tuétano en sánscrito. Vino dulce elaborado con uvas botritizadas y algunas parcialmente heladas. Vino complejo con un gran potencial de envejecimiento".

Raül Bobet

PUNTUACIONES

Robert Parker

Majjan 2008. 96 / 100

Majjan 2012. 96 / 100

 **CASTELL D'ENCUS**
PYRENEES ESTATE VINEYARD