

xarel·lista

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, Macabeu, Parellada y Sumoll como protagonistas. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



VIÑEDO

Denominación Origen

Año Elaboración

Variedades Uva

Vendimia



Agricultura ecológica certificada por

CCPAE

Penedés

2023

Xarel·lo, Viña a Sant Martí Sarroca

Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración

Despalillado y mesa de selección manual.

Crio maceración

Fermentación

Tanques de acero. Termo regulados 14-15 °C.

Fermentación 15 días

Embotellado

Marzo 2024

Producción Anual

5.250 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol

12,50 % vol

Total Sulfuroso

55 mg /L

Acidez Total

5,9 g /L exp. ácido tartárico

Azúcar Residual

<0,5 g/l.

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo pálido brillante

Olfato

Aroma a fruta blanca madura con recuerdos a hierbas de sotobosque

Gusto

Sabroso, equilibrado y con buena acidez.

Untuoso y amplio en boca.

MARIDAJE

Recomendado para paella, pescado, marisco, quesos de pasta blanda, carnes blancas.