

xarel·lista

Empremta del Penedès en vins i espumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Vela constant durant el provés d'elaboració. Convivència de la viticultura tradicional amb les últimes tecnologies en l'elaboració.



VINYA

Denominació d'Origen

Collita

Varietat

Verema



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Penedès

2023

Xarel·lo. Vinya a Sant Martí Sarroca

Manual, en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració

Fermentació

Embotellat

Producció

Derrapat i taula de selecció manual. Crio maceració

Dipòsits d'acer termoregulats a 14-15 ° C.
Fermentació 15 dies

March 2024

5.250 ampolles

DADES ANALITQUES

Alcohol

Sulfurós Total

Acidesa Total

Sucres Residuals

12,50 % vol

55 mg /L

5,90 g /L exp. àcid tartàric

<0,5 g/l.

NOTES DE CATA

Vista

Olfacte

Gust

Color groc pàl·lid brillant.

Aroma a fruita blanca madura amb records a herbes de sotabosc.

Saborós, equilibrat i amb bona acidesa. Untuós i ample en boca.

MARIDATGE

Recomanat per paella, peixos, marisc, formatges de pasta tova, carns blanques