

# argila

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

|                 |                                                 |
|-----------------|-------------------------------------------------|
| Año Elaboración | 2013                                            |
| Variedades Uva  | 100 % xarel·lo                                  |
| Edad Viñedos    | 60 años, de bajo rendimiento. A 300m de altitud |
| Vendimia        | Manual en cajas de 15 kg.                       |

## VINIFICACIÓN

|                  |                                                                                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboración      | Derrapado y mesa de selección manual                                                                                     |
| Fermentación     | Primera fermentación en depósitos de inox a 15-16 °C durante 15 días.<br>Segunda fermentación en botella durante 40 días |
| Crianza          | Desde 60 meses en botella                                                                                                |
| Fecha Tiraje     | Febrero 2014                                                                                                             |
| Producción Anual | 8.740 botellas                                                                                                           |

## DATOS ANALÍTICOS

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| Alcohol          | 12,50% vol.                   |
| Total Sulfuroso  | 25 mg /L                      |
| Acidez Total     | 6,2 g /L exp. ácido tartárico |
| Azúcar Residual  | 2,0 g/l.                      |
| Licor Expedición | No adición                    |

## NOTAS DE CATA

|       |                                                                                                                                                                                                              |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vista | Amarillo pálido, brillante, con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente.                                                                                                                                |
| Nariz | Limpio. Aromas de fruta blanca madura con fondo de bollería                                                                                                                                                  |
| Gusto | Fresco con densidad amable, y de burbuja fina bien integrada. Vuelve la sensación de fruta madura envuelta, con el fino amargor de los buenos xarel·los. Buena acidez, que lo hace elegante y aterciopelado. |

## MARIDAJE

Recomendado para platos de arroz, paellas, mariscos, canelones, guisos de carnes blancas.