

argila

Empremta indiscutible del Penedès en escumosos de qualitat. Amb el Xarel·lo com a protagonista. Vela constant durant el procés d'elaboració. Convivència de les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Any de collita	2013
Varietats de raïm	100 % Xarel·lo
Vinya	60 anys, de baix rendiment. A 300 m d'altitud
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Primera fermentació en dipòsits d'inox a 15-16°C durant 15 dies. Segona fermentació en ampolla durant 40 dies
Criança	Des de 60 mesos en ampolla
Data Tiratge	Febrer 2014
Producció	8.740 Ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfurós Total	25 mg /L
Acidesa Total	6,2 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	2,0 g/l.
Licor d'Expedició	Sense Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc pà·lid, brillant amb reflexos daurats. Bombolla fina i persistent.
Olfacte	Net. Aromes de fruita blanca madura amb fons brioxeria.
Gust	Fresc amb densitat amable i de bombolla fina ben integrada. Torna la sensació de fruita madura embolcallada amb la untuositat dels bons xarel·los. Bona acidesa, que el fa elegant i persistent.

MARIDATGE

Recomanat per a plats d'arròs, paelles, mariscs, canelons, guisats de carns blanques.