

la graua

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

Cosecha	2014
Varietades de Uva	50% xarel·lo, 50% macabeu
Edad Viñedo	68 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de inox. Termoregulados 14-15 °C.
Crianza	Des de 50 meses en botella
Fecha Tiraje	Enero 2014
Producción Anual	10.800 Botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,50 % vol
Sulfuroso Total	30 mg /L
Acidez Total	5.7 g /L exp. ácid tartàric
Azúcares Residuales	0,6 g/L
Licor de Expedición	Sin Adición

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pajizo y brillante. Burbuja fina.
Olfato	Limpio con aromas a frutas confitadas acompañado de pastelería con ligeros tostados.
Gusto	En boca nos vuelve de nuevo la fruta confitada acompañada de frutos secos tostados, junto con una burbuja crujiente. Largo y persistente.

MARIDAJE

Recomendado para pescados al horno, asados de carnes blancas, canelones,...