

la graua

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Sumoll com a protagonistes. Cura constant durant el procés d'elaboració. Convivència de les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Collita	2014
Varietats de Raïm	50% xarel·lo, 50% macabeu
Edat Vinya	68 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Tancs d'acer. Termoregulades 14-15 °C.

Criança	Des de 50 mesos en ampolla
Data Tiratge	Gener 2014
Producció Anual	10.800 Ampolles

DADES ANALÍTQUES

Alcohol	12,50 % vol
Sulfurós Total	30 mg /L
Acidesa Total	5.7 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0,6 g/L
Licor d'Expedició	Sense Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc palla i brillant. Bombolla petita.
Olfacte	Net amb aromes a fruites confitades acompanyat de pastisseria amb lleugers torrats.
Gust	En boca torna a aparèixer la fruita confitada acompanyada de fruits secs torrats, combinat amb una bombolla cruixent. Llarg i persistent.

MARIDATGE

Recomanat per peixos al forn, rostits de carns blanques, canelons,...