

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

Denominación Origen	Penedés
Año Elaboración	2011
Variedades Uva	100 % xarel·lo
Edad Viñedos	60 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de acero. Termo regulados 14-15 °C. Fermentación 40 días
Crianza	Desde 48 meses en lías
Fecha Tiraje	Marzo 2012
Producción Anual	7.920 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,55% vol.
Total Sulfuroso	30 mg /L
Acidez Total	5,6 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	1,5 g/l.
Licor Expedición	No adición

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pálido y brillante, con burbuja constante formando corona.
Nariz	Limpio. Aromas a fruta blanca, chocolate, anisados y ligeros tostados.
Gusto	Fresco de densidad amable, suave, de burbuja fina bien integrada. Vuelve la sensación de fruta madura envuelta, con el fino amargor de los buenos xarel·los. Buena acidez. Largo, elegante, y aterciopelado.

MARIDAJE

Recomendado para platos de arroz, paellas, mariscos, carnes rojas, canelones, guisos de caza menor.



DISTINCIONES



Medalla de Oro en los Premios de la Academia Tastavins de la D.O. Penedés 2017
 Medalla de Oro en Decanter World Wine Awards 2017
 Medalla de Bronce en los Premios Vinari 2017
 90 puntos en la Guía Peñín 2017
 9.71 puntos en La Guía de Vinos de Cataluña 2018
 3 estrellas Premium Wines a Prowein 2014