

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

Denominació d'Origen	Penedès
Any de collita	2011
Varietats de raïm	100 % Xarel·lo
Edat Vinya	60 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Tancs d'acer. Termoregulades 14-15 °C. Fermentació 40 dies
Criança	Des de 48 mesos en mares
Data Tiratge	Març 2012
Producció	7.920 Ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,55% vol.
Sulfurós Total	30 mg /L
Acidesa Total	5,6 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	1.5 g/l.
Licor d'Expedició	Sense Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc pà·lid, brillant, amb bombolla fina i persistent.
Olfacte	Net. Aromes a fruita blanca, xocolata, anisats i lleugers torrats.
Gust	Fresc amb densitat amable, suau i de bombolla fina ben integrada. Torna la sensació de fruita madura embolicada, amb la fina amargor dels bons xarel·los. Bona acidesa. Llarg, elegant, vertical i persistent.

MARIDATGE

Recomanat per a plats d'arròs, paelles, mariscs, carns vermelles, canelons, guisats de caça menor.

DISTINCIONS



Medalla d'Or als Premis de l'Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2017
 Medalla d'Or a Decanter World Wine Awards 2017
 Medalla de Bronze als Premis Vinari 2017
 90 punts a la Guia Peñín 2017
 9.71 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2018
 3 estrelles Premium Wines a Prowein 2014