

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

Denominación de Origen	Penedés
Cosecha	2012
Varietdades de Uva	50% xarel·lo, 50% macabeu
Edad Viñedo	67 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de inox. Termoregulades 14-15 °C.
Crianza	Des de 50 meses en botella
Fecha Tiraje	Marzo 2013
Producción Anual	10.000 Botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,70 % vol
Sulfuroso Total	45 mg /L
Acidez Total	5.9 g /L exp. ácid tartárico
Azúcares Residuales	0,5 g/L
Licor de Expedición	Sin Adición

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pajizo y brillante. Burbuja bien integrada.
Olfato	Limpio con aromas a melocotón en almíbar acompañado de pastelería con ligeros tostados.
Gusto	En boca aparece de nuevo la fruta confitada acompañada de frutos secos tostados. Largo y persistente.

MARIDAJE

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

DISTINCIONES

Medalla de Plata en los Premios de la Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2018