

La Graua

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2012
Varietats de Raïm	50% xarel·lo, 50% macabeu
Edat Vinya	67 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	Març 2013
Producció Anual	10.000 Ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,70 % vol
Sulfurós Total	45 mg /L
Acidesa Total	5.9 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0,5 g/L
Licor d'Expedició	Sense Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc palla i brillant. Bombolla ben integrada.
Olfacte	Net amb aromes a préssec en almívar acompanyat de pastisseria amb lleugers torrats.
Gust	En boca torna a aparèixer la fruita confitada acompanyada de fruits sec torrats. Llarg i persistent.

MARIDATGE

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

DISTINCIONS

Medalla d'Argent als Premis de l'Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2018