



Mas Bertran X80

Huella indiscutible del Penedés con las variedades autóctonas Xarel·lo 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	80 % xarel·lo y 20% sumoll
Edad Viñedos	80 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 60 meses
Fecha Tiraje	Marzo 2012
Producción Anual	2.800 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,25% vol.
Total Sulfuroso	38 mg /L
Acidez Total	6 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	5 g/l.
Licor Expedición	Adicción

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo oro, brillante, con burbuja muy fina.
Nariz	Limpio. Aromas a fruta blanca, pastelería y manzana al horno.
Gusto	Vinoso, con cuerpo y estructura. Textura crujiente y sedosa. Gusto largo en boca con expansión del gusto.

MARIDAJE

Recomendado para toda la comida, desde caldos, a carnes blancas, pasando por foie, rustidos, canelones, pescado al horno,...

DISTINCIONES



Medalla de Plata en los Decanter World Wine Awards 2017
9.76 puntos en La Guía de Vinos de Cataluña 2018