



# 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	Adición

## 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