

Mas Bertran X80



Empremta indiscutible del Penedès amb les varietats autòctones Xarel·lo i Sumoll com a protagonistes. 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	80% xarel·lo i 20% sumoll
Edat Vinya	80 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Dipòsits d'acer, termoregulats a 14-15 °C. Fermentació 40 dies
Criança	Des de 60 mesos
Data Tiratge	Març 2012
Producció 2011	2.800 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,25% vol.
Sulfurós Total	38 mg /L
Acidesa Total	6,0 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	5 g/l.
Licor d'Expedició	Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc or, brillant, amb bombolla molt fina .
Olfacte	Net. Aromes a fruita blanca, pastisseria i poma al forn.
Gust	Vinós, amb cos i estructura. Textura cruixent i sedosa. Gust llarg en boca amb expansió del gust.

MARIDATGE

Recomanat per tot l'àpat, des de caldos, a carns blanques, passant per foie, rostits, canelons, peix al forn...

DISTINCIONS



Medalla de Plata als Decanter World Wine Awards 2017
9.76 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2018