

# nutt

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 Origen	Penedés
Año Elaboración	2016
Variedades Uva	Xarel·lo
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

## VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual. Criomaceración
Fermentación	Tanques de acero. Termoregulados 14-15 °C. Fermentación 15 días
Embotellado	Enero 2017
Producción Anual	4.363 botellas

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12.55 % vol
Total Sulfuroso	70 mg /L
Acidez Total	5.7 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	1.4 g/l.

## NOTAS DE CATA

Vista	Color amarillo limón brillante
Olfato	Aroma a fruta madura, complejo con recuerdos a hierbas de sotobosque
Gusto	Notas complejas, sabroso, y con buena acidez, equilibrado

## MARIDAJE

Recomendado para paella, pescado, marisco, quesos de pasta blanda, carnes blancas

## DISTINCIONES



86 puntos en la Guía Peñín 2016  
9.36 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2016  
Medalla de bronce en los Decanter World Wines Awards 2012