

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	2017
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	Diciembre 2017
Producción Anual	5.600 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12.50 % vol
Total Sulfuroso	50 mg /L
Acidez Total	5.7 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	0.5 g/l.

NOTAS DE CATA

Vista	Color amarillo pálido 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
9.38 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2018
Medalla de bronce en los Decanter World Wines Awards 2012