

nutt sumoll

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, macabeo, 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	100% sumoll
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Barrica de roble francés abierta de 500L Fermentación 15 días
Embotellado	Enero 2017
Producción Anual	616 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12.10 % vol.
Total Sulfuroso	62 mg /L
Acidez Total	5.6 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	1.3 g/L

NOTAS DE CATA

Vista	Color rojo granada con ribete violáceo.
Nariz	Aromas a frutos rojos del bosque con unas notas de regaliz.
Gusto	Entrada amable y ligera. Vuelven los recuerdos de fresitas del bosque y frambuesas con un toque refrescante que nos deja buen recuerdo

MARIDAJE

Recomendado para platos ligeros como pan con tomate y embutido, atún, carpaccios y tapas.

Temperatura de servicio recomendada: 12°C

DISTINCIONES



9.55 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2018