

argila

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	2012
Variedades Uva	100 % xarel·lo
Edad Viñedos	60 años, de bajo rendimiento. A 300m de altitud
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Primera fermentación en depósitos de inox a 15-16 °C durante 15 días. Segunda fermentación en botella durante 40 días
Crianza	Desde 60 meses en botella
Fecha Tiraje	Marzo 2013
Producción Anual	8.215 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,50% vol.
Total Sulfuroso	30 mg /L
Acidez Total	6,0 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	1,4 g/l.
Licor Expedición	No adición

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pálido, brillante, con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente.
Nariz	Limpio. Aromas de fruta blanca madura con fondo de bollería
Gusto	Fresco con densidad amable, y de burbuja fina bien integrada. Vuelve la sensación de fruta madura envuelta, con el fino amargor de los buenos xarel·los. Buena acidez, que lo hace elegante y aterciopelado.

MARIDAJE

Recomendado para platos de arroz, paellas, mariscos, canelones, guisos de carnes blancas.

DISTINCIONES



Medalla de Oro en los Premios de la Academia Tastavins de la D.O. Penedés 2017
 Medalla de Oro en Decanter World Wine Awards 2017
 Medalla de Bronce en los Premios Vinari 2017
 90 puntos en la Guía Peñín 2017
 9.61 puntos en La Guía de Vinos de Cataluña 2018
 3 estrellas Premium Wines a Prowein 2014
 91 puntos en la Guía Peñín 2020