

# argila

Empremta indiscutible del Penedès en escumosos de qualitat. Amb el Xarel·lo com a protagonista. Vela constant durant el procés d'elaboració. Convivència de les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



## VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Any de collita	2012
Varietats de raïm	100 % Xarel·lo
Vinya	60 anys, de baix rendiment. A 300 m d'altitud
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

## VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Primera fermentació en dipòsits d'inòx a 15-16°C durant 15 dies. Segona fermentació en ampolla durant 40 dies
Criança	Des de 60 mesos en ampolla
Data Tiratge	Març 2013
Producció	8.215 Ampolles

## DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfurós Total	30 mg /L
Acidesa Total	6,0 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	1.4 g/l.
Licor d'Expedició	Sense Addició

## NOTES DE CATA

Vista	Groc pà·lid, brillant amb reflexos daurats. Bombolla fina i persistent.
Olfacte	Net. Aromes de fruita blanca madura amb fons brixeria.
Gust	Fresc amb densitat amable i de bombolla fina ben integrada. Torna la sensació de fruita madura embolcallada amb la untuositat dels bons xarel·los. Bona acidesa, que el fa elegant i persistent.

## MARIDATGE

Recomanat per a plats d'arròs, paelles, mariscs, canelons, guisats de carns blanques

## DISTINCIONS



Medalla d'Or als Premis de l'Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2017  
 Medalla d'Or a Decanter World Wine Awards 2017  
 Medalla de Bronze als Premis Vinari 2017  
 90 punts a la Guia Peñín 2017  
 9.61 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019  
 3 estrelles Premium Wines a Prowein 2014  
 91 punts a la Guia Peñín 2020