

# La Graua

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 de Origen	Penedés
Cosecha	2012
Varietdades de Uva	50% xarel·lo, 50% macabeu
Edad Viñedo	67 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

## VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de inox. Termoregulades 14-15 °C.
Crianza	Des de 50 meses en botella
Fecha Tiraje	Marzo 2013
Producción Anual	10.000 Botellas

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,70 % vol
Sulfuroso Total	45 mg /L
Acidez Total	5.9 g /L exp. ácid tartárico
Azúcares Residuales	0,5 g/L
Licor de Expedición	Sin Adición

## NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pajizo y brillante. Burbuja bien integrada.
Olfato	Limpio con aromas a melocotón en almíbar acompañado de pastelería con ligeros tostados.
Gusto	En boca aparece de nuevo la fruta confitada acompañada de frutos secos tostados. Largo y persistente.

## MARIDAJE

Recomendado para pescados al horno, asados de carnes blancas, canelones,...

## DISTINCIONES



9,56 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña  
 91 puntos en las catas James Suckling 2018  
 Medalla de Plata en los Premios de la Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2018