

nutt

Empremta del Penedès en vins i espumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Vela constant durant el provés d'elaboració. Convivència de la viticultura tradicional amb les últimes tecnologies en l'elaboració



VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2017
Varietat	Xarel·lo
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual. Criomaceració
Fermentació	Dipòsits d'acer termoregulats a 14-15 °C. Fermentació 15 dies
Embotellat	Desembre 2017
Producció	5.600 ampolles

DADES ANALITQUES

Alcohol	12.50 % vol
Sulfurós Total	50 mg /L
Acidesa Total	5.7 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0.5 g/l.

NOTES DE CATA

Vista	Color groc pàl·lid brillant
Olfacte	Aroma a fruita blanca madura i records a herbes de sotabosc
Gust	Notes complexes, saborós i amb bona acidesa, equilibrat

MARIDATGE

Recomanat per paella, peixos, marisc, formatges de pasta tova, carns blanques

DISTINCIONS



86 punts a la Guia Peñín 2017
9.38 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2018
Medalla de Bronze als Decanter World Wine Awards 2017