

# 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

Collita

Varietat

Verema



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Penedès

2018

Xarel·lo. Vinya a Sant Martí Sarroca

Manual, en caixes de 15 kg.

## VINIFICACIÓ

Elaboració

Fermentació

Embotellat

Producció

Derrapat i taula de selecció manual. Criomaceració

Dipòsits d'acer termoregulats a 14-15 ° C.

Fermentació 15 dies

Desembre 2018

9.466 ampolles

## DADES ANALITIQUES

Alcohol

Sulfurós Total

Acidesa Total

Sucres Residuals

12.60 % vol

60 mg /L

5.5 g /L exp. àcid tartàric

0,3 g/l.

## NOTES DE CATA

Vista

Olfacte

Gust

Color groc pàl·lid brillant.

Aroma a fruita blanca madura amb records a herbes de sotabosc.

Saborós, equilibrat i amb bona acidesa. Untuós i ample en boca.

## MARIDATGE

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

## DISTINCIONS



9.46 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019  
88 punts a la Guía Peñín 2020