

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

2021

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

Febrer 2022

4470 ampolles

DADES ANALITIQUES

Alcohol

Sulfurós Total

Acidesa Total

Sucres Residuals

12.50 % vol

40 mg /L

6.0 g /L exp. àcid tartàric

<0,5 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

89 punts a la Guia Peñin 2021