



Nutt macabeo

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



Agricultura ecológica certificada por CCPAE

Denominación Origen	Penedés
Año Elaboración	2018
Variedades Uva	Macabeu. Viñedo de Sant Martí Sarroca
Vendimia	Manual, en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual.
Fermentación	Tanques de acero inoxidable. Termoregulados 14-15 °C. Fermentación 15 días
Embotellado	Enero 2019
Producción Anual	2.328 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12.50 % vol
Total Sulfuroso	80 mg /L
Acidez Total	5.1 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	0,3 g/l.

NOTAS DE CATA

Vista	Color amarillo pálido brillante.
Olfato	Aroma a fruta blanca como la pera con toques florales.
Gusto	Entrada sedosa y fresca. Es amplio, con volumen en boca. Deja un buen recuerdo.

MARIDAJE

Recomendado para arroces, pescado, carnes blancas, quesos.