

Nutt macabeu

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



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Collita

2018

Varietat

Macabeu. Vinya de Sant Martí Sarroca

Verema

Manual, en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració

Derrapat i taula de selecció manual.

Fermentació

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

Embotellat

Gener 2019

Producció

2.328 ampolles

DADES ANALITIQUES

Alcohol

12,50 % vol

Sulfurós Total

80 mg /L

Acidesa Total

5.1 g /L exp. àcid tartàric

Sucres Residuals

0,3 g/l.

NOTES DE CATA

Vista

Color groc, pàl·lid i brillant.

Olfacte

Fruita blanca com la pera amb tocs florals.

Gust

Entrada sedosa i fresca. És ample, amb volum en boca i un bon record.

MARIDATGE

Recomanat per arrossos, peixos, carns blanques, pastes i formatges.