

# nutt sumoll

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



## VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2016
Varietats	100% sumoll
Verema	Manual

## VINIFICACIÓ

Fermentació	Barrica de fusta francesa oberta de 500 L Fermentació 15 dies
Embotellat	Gener 2017
Producció Anual	616 ampolles

## DADES ANALÍTIQUES

Grau	12.10 % vol.
Sulfurós Total	62 mg /L
Acidesa Total	5.6 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	1.3 g/L

## NOTES DE CATA

Vista	Color vermell magrana amb rivet violaci.
Olfacte	Aromes a fruita vermella de bosc amb unes notes de regalèssia.
Gust	Entrada amable i lleugera. Retrobem les maduixetes del bosc i els gerds amb un toc refrescant que ens deixa un bon record.

## MARIDATGE

Recomanat per plats lleugers com pa amb tomàquet i embotit, tonyina, carpaccios i tapes.

Temperatura de servei recomenada: 12°C

## DISTINCIONS



9.55 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2018