

nutt

Huella indiscutible del Penedés en vinos y cavas 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

| | |
|---------------------|----------------|
| Denominación Origen | Penedés |
| Año Elaboración | 2019 |
| Variedades Uva | 100 % xarel·lo |
| Edad Viñedos | 65 años |
| Vendimia | Manual |

VINIFICACIÓN

| | |
|------------------|--|
| Elaboración | Despalillado y mesa de selección manual. Criomaceración |
| Fermentación | Tanques de acero. Termoregulados 14-15 °C. Fermentación 15 días |
| Crianza | desde 4 meses en lías y 2 meses en botella |
| Embotellado | Diciembre 2019 |
| Producción Anual | 8.615 botellas |

DATOS ANALÍTICOS

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| Alcohol | 13,50 % vol |
| Total Sulfuroso | 70 mg /L |
| Acidez Total | 5,7 g /L exp. ácido tartárico |
| Azúcar Residual | 0,3 g/l. |

NOTAS DE CATA

| | |
|-------|--|
| Vista | Color amarillo brillante |
| Nariz | Aroma a fruta madura, complejo con recuerdos a hierbas de tocador |
| Gusto | Notas complejas, sabroso, y con buena acidez, equilibrado, carnoso |

MARIDAJE

Recomendado para cocina con setas, paella, quesos, aperitivos, pescado y caza menor

DISTINCIONES



9.46 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2019
89 puntos en la Guía Peñín 2020