


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	 Agricultura ecològica certificada per CCPAE
Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2019
Varietat	Xarel·lo. Vinya a Sant Martí Sarroca
Verema	Manual, en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ	
Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual. Criomaceració
Fermentació	Dipòsits d'acer termoregulats a 14-15 ° C. Fermentació 15 dies
Embotellat	Desembre 2019
Producció	8615 ampolles

DADES ANALITIQUES	
Alcohol	13.50 % vol
Sulfurós Total	70 mg /L
Acidesa Total	5.7 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0,3 g/l.

NOTES DE CATA	
Vista	Color groc pàl·lid brillant.
Olfacte	Aroma a fruita blanca madura amb records a herbes de sotabosc.
Gust	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
88 punts a la Guía Peñin 2020