

Xarel·lo



Terroirs

Se trata de suelos moderadamente profundos, excepto Marges que es muy profundo y aporta la frescura y juventud que lo caracteriza.

La parte más concentrada proviene de los terroirs Rigolet y Boja que tienen su origen en las margas miocenas marinas que entregan a la cepa sólo el agua que necesita para un desarrollo adecuado.

Rigolet



Boja



Marges

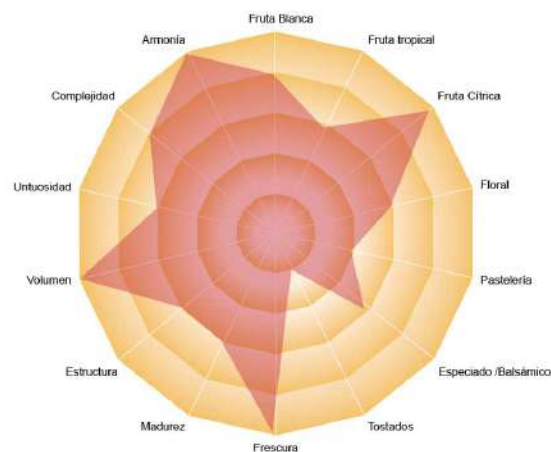


Elaboración

Las uvas enteras, maduras y equilibradas se someten a una ligera maceración y un suave prensado, una lenta fermentación a baja temperatura y posterior crianza del vino obtenido sobre sus lías finas durante 4 ó 5 meses en depósitos de inoxidable. Se obtiene así un Xarel·lo de singulares características.

Cata

Vino de color amarillo pálido, que conserva notas carbónicas de la fermentación. Es afrutado y untuoso con aromas de manzana, piña, hinojo y también frutos secos y piñones. En boca es intenso, denso y tiene un punto amargo muy característico y agradable, conservando la frescura y una leve sensación dulce final.



Cosecha 2017

V

Maridaje

Es un vino apto para muchas ocasiones, aperitivos, pescados, mariscos, cremas, sopas y puede combinarse también con carnes blancas y paellas.

Temperatura de consumo: 8 Cº

Producción limitada: 16.000 botellas (según cosecha).

Cosecha y fecha degüelle visibles en la etiqueta.