

soserè

Xarel·lo

Fermentat i criat en bota

Collita 2017



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Terrers

Prové d'un sol terrer, Mosset. Són sòls profunds, evolucionats, de textures mitjanes que permeten un desenvolupament equilibrat del cep i que ajuden a una completa maduració del raïm.

Mosset



Elaboració

Xarel·lo de vinyes velles fermentat en botes de castanyer, deixant el vi sobre les seves mares durant uns 8 mesos fent *battonage* durant aquesta criança. Un cop acabada la fermentació i criança sobre mares s'afina en ampolla durant mínim un any.

Tast

Color groc pàl·lid amb matisos daurats. Vi d'aromes especiats amb notes de pebre blanc, fruita madura i aranja, també notes de canyella, vainilla i tabac equilibrades amb plàtan i mango. En boca és estructurat, elegant, cremós i de llarga persistència.



Maridatge

Moltes possibilitats culinàries: peixos al forn, carns blanques, arrossos amb carn, formatges blaus... Molt interessant amb fumats.

Temperatura de consum: 9-10 °c

Producció limitada: 6.457 ampolles.

Collita i n° d'ampolla / producció visibles a l'etiqueta.



Anterior



Següent