



Vi blanc Penedès

Característiques

Vi blanc provinent d'un "coupage" de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Fermentat 15 dies entre 16°C i 18°C en dipòsits d'acer inoxidable. Embotellat a començaments de febrer un cop el vi s'ha estabilitzat i assentat.

Nota de cata

Color groc pàl·lid, amb aromes fruitals pròpies de les seves varietats, amb via retronasal molt afruitada. Fresc i afruitat, fi i elegant, amb un lleuger toc àcid que li proporciona molta personalitat i persistència al paladar. Un vi amb notes herbàcies, amb molt caràcter i una bona acidesa que ressalta la seva joventut.

Grau alcohòlic: 11,0°

Temperatura ideal: 6°C-8°C

Características

Vino blanco joven procedente de un "coupage" de las variedades de vino Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Fermentado 15 días entre 16°C. y 18°C., en depósitos de acero inoxidable. Embotellado a principios de febrero cuando el vino se ha estabilizado y aposentado.

Nota de cata

Color amarillo pálido, con aromas frutales propias de sus variedades de uva, con vía retronasal muy afruitado. Fresco y afruitado, fino y elegante, con un ligero toque a ácido que le proporciona mucha personalidad y persistencia en el paladar. Un vino con notas herbáceas, con mucho carácter y una buena acidez que resalta su juventud.

Grado alcohólico:11°

Temperatura ideal: 6°C-8°C

Characteristics

Young white wine from a "coupage" of the three Penedès grape varieties: Macabeu, Xarel·lo and Parellada. It has a fermentation of 15 days, between 16°C-18°C in our steel tanks. Bottled at the beginning of each February when the wine is stabilized.

Tasting:

Happy yellow colour, bright and light with herby notes and a persistent taste. It has a little of acidity that gives it its personality and persistence in the taste. Its youth gives it the herby taste, character and acidity.

Alcoholic degree: 11°

Ideal temperature: 6°C-8°C