

OLIVER

VITICULTORS

VINYES · VINS · CAVES



10.000 HORES XAREL·LO

El xarel·lo de casa. Sec i fregant, és el vi que ens agrada compartir a qualsevol hora del dia. Directe al paladar, et transporta a la varietat més autòctona del Penedès.

100% Xarel·lo

Ecològic

D.O PENEDES.

ELABORACIÓ:

Fermentació d'uns 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Acabem el procés amb una criança sobre lies en el mateix dipòsit entre 3 i 4 mesos per arrodonir el vi. Finalment, filtrem i embotellem

NOTA DE TAST:



Visualment, presenta un aspecte net i brillant, amb un color groc pàlid i amb reflexos verdosos.



És subtil, elegant, i molt franc, amb aromes de fruita blanca com pera, préssec, poma. També ens surten aromes florals acompanyades d'un toc vegetal, que ens recorda la tipicitat de la varietat xarel·lo.



Te un pas amable, precedit d'una entrada fresca i neta. És expressiu, sedós, untuós i fresc. Presenta un bon equilibri entre l'alcohol i l'acidesa, amb un final de boca típic del xarel·lo.

MARIDATGE: És un vi apte per degustar-ne una copa a qualsevol hora del dia. Marida molt bé amb primers plats frescos com una escaixada de bacallà o una tempura de llagostins.