



10.000 HORES XAREL·LO

El Xarel·lo de casa. Sec i fragant, és el vi que ens agrada compartir en el nostre dia a dia. Amb una entrada directe al paladar, és l'expressió més sincera de la varietat autòctona i insígnia del Penedès.

100% Xarel·lo

ECOLÒGIC

D.O. Penedès

ELABORACIÓ:

Fermenta durant 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Seguidament, duu a terme un procés de criança sobre lies dins el mateix dipòsit entre 3 i 4 mesos per tal d'arrodonir el vi. Finalment, filtrem i embotellem.

NOTA DE TAST:



Visualment, presenta un aspecte net i brillant, amb un color groc pàl·lid i reflexos verdosos.



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



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

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