



## 10.000 HORES XAREL·LO

El Xarel·lo de casa. Seco y elegante, es el vino que nos gusta compartir en nuestro día a día. Con una entrada directa al paladar, es la expresión más sincera de la variedad autóctona e insignia del Penedés.

100% XAREL·LO

ECOLÓGICO

D.O. PENEDÉS

### ELABORACIÓN:

Fermenta 25 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Seguidamente, lleva a cabo un proceso de crianza sobre lías en el mismo depósito entre 3 y 4 meses para redondear el vino. Por último, filtramos y embotellamos.

### NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un aspecto limpio y brillante, con un color amarillo pálido y reflejos verdosos.



Es sutil, elegante, y muy franco, con aromas de fruta blanca como pera, melocotón o manzana. También salen notas florales acompañadas de un toque vegetal, que nos recuerda la tipicidad de la variedad.



Tiene un paso amable en boca, precedido por una entrada fresca y limpia. Es expresivo, sedoso y untuoso. Presenta un buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, con un final de boca típico de Xarel·lo.

**MARIDAJE:** Es un vino ideal para degustar una copa a cualquier hora del día. Marida muy bien con primeros platos frescos como un derrame de bacalao o una tempura de langostinos.