



CURIÓS BLANCO


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ORIGEN: PENEDÈS

VARIEDAD: 100% XAREL·LO

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Cosechado y seleccionado a mano. Fermentación de 19 días a 16°C. Algunas tinas han fermentado con levaduras autóctonas seleccionadas. Estabilizado en frío durante cinco días. Se efectuó una ligera clarificación y filtración antes de embotellar.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: La esencia de nuestra tierra en este 100% xarel·lo jòven, fresco e ideal para acompañar los momentos más curiosos y desenfadados.

COLOR: Pajizo brillante.

AROMA: Fruta fresca como la pera, la manzana ácida o el membrillo; toques cítricos y flores de naranjo o almendro.

SABOR: En boca es fresco y de marcada acidez, con un final amargo típico de la variedad del Penedès.

Certificado ecológico y vegano.