

## LIGNUM BLANC

  
**ALBET i NOYA**  
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ORIGEN: Penedès

VARIEDAD: CHARDONNAY, XAREL·LO Y SAUVIGNON BLANC

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual de la uva. Fermentación de un mes en acero inoxidable para el Sauvignon Blanc y de dos meses en barrica para el Chardonnay. Se filtra ligeramente antes de embotellar.

### CATA:

**NOTA DEL ENÓLOGO:** La uva de este vino procede de nuestra finca en los Costers d'Ordal, por encima de los 300 m- de altitud, y de la selección de las viñas viejas de Chardonnay y Sauvignon Blanc, enraizadas en suelos calcáreos y de secano que se han cultivado ecológicamente.

**COLOR:** Paja brillante.

**AROMA:** Fruta madura, todos cítricos, jazmín.

**SABOR:** Afrutado en boca, fresco y carnoso.

Certificado ecológico y vegano.