

El Bosc Negre



ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: 100% Xarel·lo

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual grano a grano. Fermentación con la piel durante dos semanas y posterior crianza en barricas de roble francés de 500 l. y 225 l.

El vino ha fermentado con levaduras autóctonas y no ha sido ni clarificado ni filtrado para mantener su pureza.

Crianza de 9 meses.

CATA:

COLOR: Pajizo brillante.

AROMA: Intensos aromas de piel de naranja, miel y hierbas medicinales propias del Mediterráneo.

SABOR: En boca es muy voluminoso y largo, con un final amargo característico de la variedad. El contacto con las pieles y su paso por barricas de roble le dan unos taninos muy finos.

