

Nutt - Xarel·lo

ORIGEN: PENEDES
VARIEDAD: 100% Xarel·lo
GRADO ALCOHOLICO: 12,50%



ELABORACIÓN:

Herederos de viña vieja y con el ánimo de ser un vino de crianza de la casa.

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y mesa de selección. Crío-maceración.

Fermentación en depósitos de acero termo regulados a 14-15 °C, durante 15 días.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido brillante.

AROMA: Aromas de fruta blanca madura con recuerdos a hierbas de sotobosque.

SABOR: Sabroso, equilibrado y con buena acidez. Untuoso y amplio en boca.

MARIDAJE: Recomendado para paella, pescados, marisco, quesos de pasta blanda y carnes blancas.

Agricultura ecológica certificada por CCPAE .

