

Argila - Brut

Nature



ORIGEN: Clàssic Penedès

VARIEDAD: 100% Xarel·lo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Fruto de la experiencia. Vino espumoso nuevo procedente de viñas viejas. Una viña con sesenta años al servicio de la familia que se transforma para abrazar el cultivo ecológico. Nombre que homenajea al suelo calcáreo-argiloso que lo ha visto crecer.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg.

Despalillado y paso por mesa de selección. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a 15-16 °C durante 15 días. Segunda fermentación en botella durante 40 días.

Crianza desde 60 meses en botella.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido, brillante con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente.

AROMA: Limpio. Aromas de fruta blanca madura con fondo de bollería.

SABOR: Fresco con densidad amable y burbuja fina integrada. Vuelve la sensación de fruta madura envuelta con la untuosidad de los buenos xarel·los. Buena acidez, que lo hace elegante y persistente.

MARIDAJE: Recomendado para platos de arroz, paellas, mariscos, canelones, guisados de carnes blancas.

