

ICONES



ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: XAREL·LO, MACABEO Y CHARDONNAY

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 21 días y a 15°C. Estabilizado con frío. Se hicieron dos ligeras filtraciones.

CATA:

NOTA DEL ENOLOGO: Un vino elaborado con las viñas más jóvenes de xarel·lo, macabeo y chardonnay. Una puerta de entrada a los vinos de Albet i Noya ideal para tomar a copas o acompañar platos ligeros de pescado y marisco.

COLOR: Paja brillante.

AROMA: Destaca por su delicadeza y ligereza con aromas de fruta fresca y flores blancas.

SABOR: En boca es sabroso, afrutado y fresco.

Certificado ecológico y vegano.

