



## CURIÓS BLANCO

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

ORIGEN: PENEDÈS

VARIEDAD: 100% XAREL·LO

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

### ELABORACIÓN:

Cosechado y seleccionado a mano. Fermentación de 19 días a 16°C. Algunas tinajas han fermentado con levaduras autóctonas seleccionadas. Estabilizado en frío durante cinco días. Se efectuó una ligera clarificación y filtración antes de embotellar.

### CATA:

**NOTA DEL ENÓLOGO:** La esencia de nuestra tierra en este 100% xarel·lo joven, fresco e ideal para acompañar los momentos más curiosos y desenfadados.

**COLOR:** Pajizo brillante.

**AROMA:** Fruta fresca como la pera, la manzana ácida o el membrillo; toques cítricos y flores de naranjo o almendro.

**SABOR:** En boca es fresco y de marcada acidez, con un final amargo típico de la variedad del Penedès.

Certificado ecológico y vegano.