

EL FANIO



ORIGEN: Penedès

VARIEDAD: 100% Xarel·lo

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual de la uva. Fermentación alcohólica a temperatura de 14° durante 18 días. Estabilizado con los fríos del invierno y ligeramente filtrado.

6 meses de crianza sobre sus lías utilizando depósitos de cemento poroso de forma oval y barricas de acacia.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Este vino fruto de una viña de 8 terrazas y cerca de dos hectáreas, que plantada por el padre de Manel Sarda, Epifanio Sarda "El Fanio" en 1948, da aún hoy una uva que hace frente al viento y al sol sobre la colina de La Guardia, uno de los viñedos más singulares de los Costers de l'Ordal y del Penedès.

Plantado en pequeñas terrazas de dos o tres hileras y tratado con algunos procedimientos bio-dinámicos para potenciar su expresión del terreno, la uva se vinifica de forma tradicional pero al límite a la vez, dejando que sus madres estén en contacto durante unos meses utilizando huevos de cemento mezclado con arenas que le permite respirar y que por su forma oval dinamiza constantemente de forma natural, acentuando el carácter mineral que le confiere el terreno de los Costers de l'Ordal.

COLOR: Amarillo pálido brillante.

AROMA: Fruta fresca, flor de azahar e hinojo.

SABOR: Goloso, untuoso y muy graso, con acidez refrescante, notas de membrillo y final de boca largo y persistente.

Certificado ecológico y vegano.

