

ÀNIMA NUA, COR VIU – Xarel·lo 2023 Orgànic



VINIFICACIÓ

Veremat als peus de la Serralada Prelitoral en vinyes calcàries que es troben entre 100-300m..

Després de la verema, el most està en contacte amb pells unes hores per afavorir l'extracció. Posteriorment el vi fermenta a baixa temperatura amb les mares i es van fent battonages constants a fi de potenciar les aromes i cremositat del vi.

NOTES DE TAST



Net i brillant, de color groc llimona amb pinzellades verdes.



Destaca la fruita blanca com la poma madura i la pera i també notes cítriques com les de l'aranja, amb subtils notes de flor d'ametller.



Acidesa i volum en boca, amb notes de nectarina i

MARIDATGE

Aquest vi és perfecte amb amanides, pasta, paella, carns blanques, cuina asiàtica, peix, verdures, formatges, fruites...

INFORMACIÓ TÈCNICA

Varietats de raïm: Xarel·lo

Denominació d'Origen: Penedès

Anyada: 2023

Alcohol: 11,5% vol.

Al·lèrgens: Conté sulfits

Format: 75 cl