

FITXA TÈCNICA



NAT 1917 - Xarel·lo -

TIPUS DE VI	Blanc
ANYADA	2019
D. O.	D.O. Penedès
VARIETATS	100% Xarel·lo
CRIANÇA	3 mesos sobre lies
PRESENTACIÓ	Bordelesa 75cl.
GRAU ALC.	12,5% vol.
ACIDESA TOTAL Tart.	5,81 g/l.
AL·LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

Collita procedent de la serralada pre-litoral de les zones de l'Alt i Baix Penedès, de finques calcàries ubicades a poblacions com Bellvei, La Bisbal, St. Martí Sarroca, Sant Jaume dels Domenys entre d'altres, on s'hi troben vinyes en vas i emparrades, sent les més antigues de més de 40 anys.

Maceració pel·licular durant 3 a 6 hores entre 10°C i 12°C i posterior fermentació alcohòlica del most al llarg de 18 dies a temperatura controlada (16°C) per poder extreure i conservar al màxim tots els seus components aromàtics. Reposat en dipòsit d'acer sobre lies durant 3 mesos. Filtrat, estabilitzat i després embotellat.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Groc pàl·lid, net i brillant amb rivet cerós.
Nas Elegants notes florals i de fruites blanques amb refrescants tocs cítrics. Tot en conjunt reposa sobre un delicat fons, integrat i agradable de fonoll i anisats.
En boca presenta una entrada estructurada i amb volum, ben equilibrat i refrescant, evidència d'una acidesa viva, finalitzant amb un post-gust de notes fruita d'os combinades amb notes vegetals fresques.

ACOMPANYAMENT És un vi amb moltes possibilitats de maridatge; amanides de pasta, formatges semi curats, arrossos, suquets de peix, carns blanques i caça.

TEMPERATURA DE CONSUM Preferiblement entre 6°C i 8°C.

