

DESCRIPCIÓN

Xarello 40%. Macabeo 30%. Parellada 30%

Uva procedente de la comarca catalana del Alt Penedès.

VINIFICACIÓN

Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16-18º. Segunda fermentación en botella por el Método Tradicional. Crianza media de 24 meses en botella.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, de pequeña burbuja y blanca corona. Tradicional aroma a manzana verde, pera y piña. Maduro con notas de almendra. Amplio y pulido en el paladar, muy seco. Postgusto con “bouquet” de crianza, persistente y único en su clase.

