



3 PARTIONS

3 Parcel·les de Xarel·l'Ecològic del Parc Natural del Garraf

Tipus de Vi: Vi blanc Ecològic

Varietat: 100% Xarel·lo

Àmbit Geogràfic: Garraf

Grau Alcohòlic: 12% vol.

Elaboració: S'utilitza premsa pneumàtica, rendiment de 0,6 l/kg, fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Una vegada finalitzada la fermentació, el vi es cria amb els seus emboliques fines en el dipòsit d'acer inoxidable amb batonage cada 20 dies durant 9 mesos. S'afegeixen sulfits en la menor quantitat possible, uns 20 mg/l, i es realitza una estabilització tartàrica. Posteriorment, es cria en ampolla durant 6 mesos més.

Nota de Tast: Notes cítriques de préssec i nespria, amb record de pinyons torrats i brioiexeria. Molt fresc en boca, s'expandeix deixant una sensació lleugerament cremosa i un final profund de notes iodades, anisades i de fruits secs.

Temperatura de Servei: 10-12°C

