

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Jaume Sesoliveres

Sueloarcillo-calcáreo, 183 m de altitud, orientación nrodoeste en
Sant Jaume Sesoliveres**Vinificación**maceración pre-fermentativa de 2 días con los pieles del 30%
de las uvas, prensado hasta el 60% de renidimiento junto al
resto de los racimos enteros, fermentación alcohólica con
levaduras autóctonas,**Crianza**

8 meses sobre sus lías, no filtrado ni estabilizado

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



MARIA CASANOVAS VINYA LLUNY

MARIA CASANOVAS, Penedés, Sant Sadurni
d'Anoia

2024 54406 75 CL

Vino blanco de un amarillo ligeramente dorado. Encontramos intensidad y la fruta puede recordarnos a fruta de hueso como podría ser el melocotón. También ligeras notas de flor blanca. En boca tiene volumen y cremosidad, es sedoso y al mismo tiempo tiene tensión y fresca. Tiene una persistencia larga y un final ligeramente amargo. Es un vino que expresa el carácter de la Xarel·lo.