



CHARDONNAY XAREL·LO

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIEDADES

50% Xarel·lo, 50% Chardonnay.

VIÑEDOS

Viñedos de la *Finca Els Caballers* (25 anys) y la *Finca La Salada* (35 anys).

ELABORACIÓN

El mosto se somete a una corta maceración para la extracción de los **compuestos aromáticos**. Después de un suave prensado con obtención de mosto flor, se procede a la **fermentación a baja temperatura (15 °C)** a fin de conservar el aromas y la frescura.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. **Aromas de frutas blancas y florales, con recuerdos de fruta ácida.** En boca es **equilibrado y con largo postgusto.**

Acompáñalo con...

Carnes suaves, foie gras, quesos cremosos y pez frito.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,22

Acidez: 5,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894