



ORÍGENS 1894

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Xarel·lo

VIÑEDOS

Viñedos de las fincas más viejas.

ELABORACIÓN

Este 100% Xarel·lo de mínima intervención ha sido **fermentado en ánfora**, de manera espontánea con levaduras salvajes autóctonas. Tampoco se le ha añadido ningún producto: **nos hemos puesto en manos de la natura**, y hemos dejado que el vino siguiera su proceso, sin intervenir.

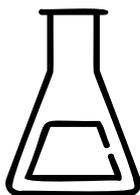
Por lo tanto, **Orígens 1894 es un vino sin sulfitos añadidos durante el proceso de elaboración.**

NOTA DE CATA

Color amarillo paja. **Notas propias de la variedad Xarel·lo** en su máxima expresión: **frutas blancas, frutas de hueso y una mineralidad característica de esta variedad.**

Acompáñalo con...

Ensaladas con frutas, mariscos marinados con cítricos, tabulé de verduras, tempuras y carnes blancas con salsas cítricas.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,42

Acidez: 4,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1,3 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894