

XAREL·LO BARRICA 2014

(DISPONIBLE JUNIO 2015)

TIPO DE UVA

100% Xarel·lo

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% vol.

ELABORACIÓN

Extracción suave del mosto flor. La fermentación ha transcurrido en barricas de nuevas de roble, "batonnage" y crianza en sus lías.



NOTA DE CATA

A la vista. Vino brillante, de color amarillento paja con matices dorados.

Al olor. Aroma a mantequilla, brioche y fruta tropical con notas tostadas.

Al gusto. Estructurado con buen equilibrio entre fruta i roble.

MARIDAJE

Acompaña perfectamente aperitivos, pescados y mariscos, quesos y patés, carnes blancas.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C y servir a 8°C.