

Perles d'Or

Xarel·lo



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Xarel·lo 100%

MODO DE ELABORACIÓN

Las uvas proceden de la Viña denominada "Del Mel", de nuestra finca, la cual fue plantada en 1984, tiene 3800 cepas. La recolección se desarrolla cuidadosa y totalmente a mano, para que las uvas lleguen el máximo de enteras a la zona de prensado. Posteriormente el mosto flor es decantado y trasegado a un pequeño depósito de acero inoxidable, donde realizara la fermentación a temperatura controlada, a unos 16°, durante aproximadamente tres semanas. Siempre evitando al máximo las oxidaciones, después de la clarificación, filtración y estabilización, es embotellado para que realice la segunda fermentación en la penumbra y silencio de nuestras cavas. Con un tiempo medio de dos años, después es "desgorjado", etiquetado y finalmente listo para su comercialización.

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pálido y brillante. Muy buen comportamiento del carbónico.

EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable, con aromas primarios entrelazados con los propios de la crianza en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

Lleno en boca, untuoso, carbónico muy bien integrado. Acidez equilibrada y un post-gusto elegante, afrutado y duradero.

IMPRESIÓN FINAL

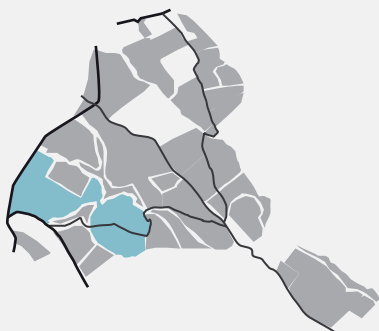
De equilibrio amplio y armónico, post-gusto franco y muy buena persistencia.

CONSUMO

Con todo tipo de comida, para expertos del nature.

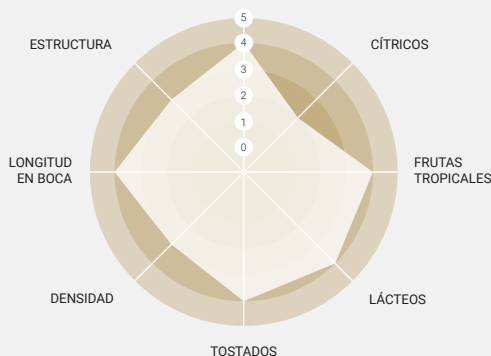
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Xarel·lo

INTENSIDAD AROMÁTICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.5% vol.
AZÚCAR	4 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.2 g/l
PH	3.1
SO ₂ TOTAL	88 ppm

CAVAS PREMIUM



Odisca



Perles Roses



Perles Blancues



Perles d'Or