



LXV

VI BLANC

DO Penedès

Varietats

Xarel·lo vermell.

Varietat autòctona del Penedès recuperada. Més rústica que el Xarel·lo blanc i amb la pell de color vermellós. Madura més tard.

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Procedent de vinyes de la plana del Penedès, a 250m d'altitud sobre el nivell del mar. Aquest vi s'elabora amb una maceració parcial del raïm sencer durant la fermentació en àmfores de fang. Posteriorment, es deixa afinar durant un mínim de cinc mesos en les mateixes àmfores. La pellofa del raïm li dona protecció, estructura, aromes i complexitat.

Nota de tast

Vista: Blanc amb irisacions i tonalitats grisoses.

Nas: Notes de fonoll i fulla de llorer. Apunts de fruita mediterrània (mandarina) i flor blanca (ametller).

Boca: Fi i elegant. Molt bona acidesa amb records cítrics.

Temperatura de servei

6° a 8°C

Maridatge

La majoria de peixos poc condimentats o amb salses blanques, sobretot la tonyina o el salmó. Aperitius i arrossos.