



LXV Magnum

MAGNUM, VINO BLANCO

Xarel·lo rojo DO Penedès

Variedades

Xarel·lo rojo. Variedad autóctona del Penedès recuperada. Más rústica que el xarel·lo blanco y con la piel de color rojizo. Madura más tarde.

Elaboración

Viticultura ecológica y biodinámica.

Procedente de viñedos de la llanura del Penedès, a 250m de altitud sobre el nivel del mar. Este vino se elabora con una maceración parcial de la uva entera durante la fermentación en ánforas de barro. Posteriormente, se deja afinar durante un mínimo de cinco meses en las mismas ánforas. La cascarilla de la uva le da protección, estructura, aromas y complejidad.

Nota de cata

Vista: Blanco con irisaciones y tonalidades grisáceas.

Nariz: Notas de hinojo y hoja de laurel. Apuntes de fruta mediterránea (mandarina) y flor blanca (almendro).

Boca: Fino y elegante. Muy buena acidez con recuerdos cítricos.

Temperatura de servicio

6° a 8°C

Maridaje

La mayoría de pescados poco condimentados o con salsas blancas, sobre todo el atún o el salmón. Aperitivos y arroces.