

Natura Xarel·lo

0353

Cosecha 2023



Elaborado con uva blanca proveniente de agricultura biodinámica

VINO BLANCO COSECHA

D. O. Penedès

100 % xarel·lo

75 cl

CULTIVAR LA TIERRA MIRANDO LAS ESTRELLAS

De uva cosechada a mano y proveniente de agricultura biodinámica elaboramos nuestro Natura Xarel·lo, un vino que mira a las estrellas, pero que arraiga con fuerza sobre los suelos calcáreos del Penedès. Encontrará equilibrio, belleza y armonía: la salinidad de la tierra, el frescor de las lluvias y la calidez del sol de finales de agosto, días antes de la vendimia. Información que la piel del xarel·lo recopila y transmite al mosto en unas pocas horas de maceración. Tiempo suficiente para comunicar al vino la verdad esencial de la naturaleza: no existe primavera sin invierno ni otoño sin verano. El diálogo eterno entre la tierra, la cepa, el viticultor y la tradición.



Ligero | **Afrutado** | Maduro

Cuerpo: ●○○○

Dulzor: ●○○○

Taninos: ●○○○

Acidez: ●●●○

Alcohol: ●●○○

Alc.: 11,5 % vol.

Valor energético: E (100 ml) = 343 kJ / 82 kcal

Servicio: 6 - 8 °C

Consumir: antes de 2026

Maridaje: Canana a la cebolla

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura (**manzana**), fruta con hueso (**melocotón de viña**), cítricos (**limón**) y flor blanca (**flor de naranjo**). Ligeros recuerdos tropicales, herbáceos (hinojo) y anisados. En boca es fresco, salino y con el característico final amargo de la variedad.



Vinos similares de nuestra bodega:
Blanc de Blancs.



Medalla de plata
Vinari 2024



Medalla de plata
Girovi 2024

