

EMENDIS

vins i caves de finca



EMENDIS LA BARRACA

NOTA DE TAST

Vista: color groc amb tonalitat palla, bombolla fina i corona persistent.

Nas: aporta intensitat aromàtica en què destaquen les notes especiades, sobretot l'anís, la farigola i la nou moscada. Destaquen també les notes cítriques i la taronja amargant. En segon terme, al cap d'uns minuts, apareixen les notes complexes, dolces i fumades de l'envelliment, com ara el caramel i el coco.

Boca: entrada dolça amb un final llarg i persistent gràcies al llarg contacte amb les mares. Carbònic molt ben integrat.

MARIDATGE

Ideal per maridar amb peixos greixosos i tot tipus de crustacis. També pot acompanyar aus i carn a la brasa.

VINYES

100% de la Finca Emendis. Procedent de vinyes de més de 40 anys.

Grau alcohòlic: 11.50%



Xarel·lo



servir entre 6-8°C

