

# LA BARRACA

## NOTA DE CATA

Vista: color amarillo con tonalidad paja, burbuja fina y corona persistente.

Nariz: aporta intensidad aromática en la que destacan las notas especiadas, en especial el anís, el tomillo y la nuez moscada. Destacan también las notas cítricas y la naranja amarga. En segundo término, al cabo de unos minutos, aparecen las notas complejas, dulces y ahumadas del envejecimiento, como el caramelo y el coco.

Boca: entrada dulce con un final largo y persistente gracias al largo contacto con las lías. Carbónico muy bien integrado.

## MARIDAJE

Ideal para maridar con pescados grasos y todo tipo de crustáceos. También puede acompañar aves y carne a la brasa.

## VIÑAS

100% de la Finca Emendis.  
Procedente de viñas de más de 40 años.

Grado alcohólico: 11.50%



Xarel·lo



servir entre 6-8°C

