

VINETA

ANNORVM QVINQVAGINTA

NOTA DE TAST

Color groc amb reflexos verdosos i rivets daurats. Presenta bona intensitat aromàtica. En nas és complex i golós. L'excel·lent maduració del raïm es reflecteix al vi final. Destaquen notes de confitura i brioixeria que denoten la seva maduresa i suavitat. Els aromes de coco, vainilla i especiats donats pel seu pas en barrica de roure són subtils, delicats i enriquidors. En boca és elegant i suau. Té una acidesa molt ben incorporada que li aporta la frescor justa.

ELABORACIÓ

Maceració pel·licular en fred a 15 °C. Primera fase de fermentació en acer inoxidable a baixa temperatura per a extreure i conservar els aromes varietals. Segona etapa fermentativa i envelliment en barrica de roure Europeu.

VEREMA

Collita manual la segona setmana de Setembre.

Grau (%vol): 13

Envelliment: 8 mesos en barrica



Xarel·lo de ceps de més de 50 anys.



Servir entre 10-12°C

