

LLUNA NOVA, XAREL·LO

Pinord - D.O. Penedès

Variedades

Xarel·lo

Elaboración

Proviene de nuestra finca de Muntanyans, de cepas de 70 años cultivadas de manera ecológica y biodinámica respetando el entorno. Tras los controles de maduración, esperamos el momento óptimo para vendimiar, y se cosecha a mano para preservar al máximo la integridad de la uva.

Ya en la bodega, realizamos un prensado suave en el cual separamos el mosto flor que usamos para elaborar nuestro vino. El vino fermenta en barrica, donde permanece el tiempo que estimamos necesario y se realizan battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando untuosidad y elegancia. Tras diversos ejercicios de cata, finaliza su período en barricas y lo preparamos para embotellar. Al ser un vino de alta calidad, controlamos y minimizamos al máximo los procesos de clarificación y filtración, para mantener su identidad.

Una vez embotellado, lo dejamos reposar y madurar en botella un mínimo de 6 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión.

Aspecto

De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y aspecto brillante.

Aroma

En nariz destaca la mezcla de fruta blanca, fruta cítrica como la manzana verde, retama, romero, frutos secos y con un sutil toque de madera que nos recuerda la



canela.

Gusto

En boca es amplio y estructurado, pero al mismo tiempo fresco, aportando un paladar con mucha fruta y un posgusto largo. El cuerpo y la estructura están muy bien integrados.

Maridaje

Crustáceos, Frescos / jóvenes, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Queso curado

CERTIFICACIONES

