

# XAREL·LO D'ÀMFORES



Blanc  
DO Penedès  
Vi fermentat en àmfores d'argila

**VARIETATS**  
100% Xarel·lo

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Fermentació en àmfores d'argila de 720 litres de capacitat. Posteriorment, repòs en les mateixes àmfores durant 5 mesos. Llevats salvatges de la pròpia vinya. L'àmfora és un envàs noble i porós, deixa respirar el vi i el manté a una temperatura fresca i constant per l'efecte càntrir o de transpiració. Ens respecta els aromes primaris del Xarel·lo i del treball a la vinya.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Color palla brillant.

**Nas:** Herbaci amb tocs de fruita blanca madura.

**Boca:** Untuós, greixós, bon volum en boca. Mineral, fresc, elegant i molt varietal.

## TEMPERATURA DE SERVEI

4°a 6°C

## MARIDATGE

Ostres, peix cru, cuina mediterrània i oriental.