

VINO BLANCO XIC 2019

Variedad: Xarel.lo 100%

D.O. Penedès. Viticultura ecológica

Cosecha 2019 La nueva añada XIC es fruto de nuestras viñas del Penedés en un año con una pluviometría de 766 litros que marcaron el ciclo vegetativo de la vida desde octubre 2018 hasta septiembre 2019. El resultado es una maduración más lenta y una acidez alta.

Vendimiado a mano, se presenta también con certificación **Vegana** porque no se utiliza ningún clarificante ni producto de origen animal en ninguna etapa del proceso.

Una añada de calidad excelente que nos ofrece un vino más aromático y afrutado que la anterior cosecha.

Vinificación: Fermenta con **levaduras propias** de nuestras parcelas de xarel.lo, y se embotella después de una crianza de 5 meses con sus lías en depósitos de temperatura controlada.

Vista: De aspecto limpio y brillante, de color amarillo pálido y lágrima fina.

Aroma y gusto: Aromas de fruta blanca con un fondo vegetal característico de la variedad. En boca, resulta fresco y afrutado y seco, de paso muy agradable.

Maridajes: Vino joven, fresco, para disfrutar a cualquier hora. Ideal para aperitivos, tapas, ensaladas, marisco y entrantes.

CARACTERISTICAS ANALITICAS

Graduación alcohólica: 12.5%vol

Acidez Total (Tartárica): 7,5 gr/l

Sin azúcar añadido



El compromiso de una familia arraigada en el Penedés



La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73 – Fax. 34 93 891 26 16
E-mail: info@agustitoremata.com
www.agustitoremata.com



VEGANO

