

Elaborado con la variedad xarel·lo,
la auténtica joya del Penedès.



Blanc de Blancs

BLANCO COSECHA MASET DEL LLEÓ

UNA JOYA CON LUZ PROPIA

A medio camino entre Barcelona y Tarragona, al abrigo de una doble cordillera, crecen nuestras cepas de xarel·lo. Una fértil tierra donde viña y trigo se dan la mano, el viejo algarrobo observa y el olivo delimita el llano. Referentes impertérritos de un pasado de historia y labor humana. Sinfonía de matices en una tierra milenaria que nos ofrece su tesoro más preciado, un vino de primera prensada único por su frescor. Esencia y singularidad de una variedad con denominación de origen.

-  Maset del Lleó
-  D. O. Penedès
-  Xarel·lo
-  11,5 % vol.
-  6 - 8 °C
-  75 cl
-  0354

NOTA DE CATA

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura (pera de agua), tropicales (lichi), cítricos (limón) y flor blanca (jazmín y azahar). Ligeros recuerdos a almendra cruda y miel. En boca es fresco, afrutado y con el característico final amargo de la variedad.

MARIDAJE



MASET

FAMILY WINE GROUP