

Ancestral Xarel·lo

0329

Cosecha 2023

El primer espumoso de la bodega elaborado con el método ancestral

VINO ESPUMOSO

Xarel·lo

75 cl

REBELDE POR NATURALEZA

Un ancestral lleno de vida, un canto al instinto y a la naturalidad. Sin segundas fermentaciones ni intenciones, directo de la uva, con vitalidad y fuerza. Con energía y frescor. Burbujas llenas de vida, porque todo lo que nos agita nos hace vivir. Rompedor, directo, reivindicativo. Un relámpago de diversión, un punto de transgresión. Un método ancestral que no es viejo, sino bello, fusionando estilos de antes y de hoy para ir a la parte más profunda del gusto, de un gusto que se perdía, cómo se pierde la alegría sino le damos fuego vivo, fuego nuevo.



Ligero | Afrutado | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Valor energético: E (100 ml) = 385 kJ / 92 kcal

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2026

Maridaje: cogollos con anchoas de l'Escala

De color amarillo limón con reflejos oro nuevo. Aromas a frutas con hueso (**melocotón** y **albaricoque**) sobre un fondo cítrico (**lima**), floral (**flor de almendra**) y anisado (**hinojo**). Recuerdos salinos. En boca es fresco, cremoso y con una burbuja fina y chispeante.

Vinos similares de nuestra bodega:
Brut Nature.



Con envoltorio de papel