

La Sínia

03591

Crianza 2018



8 meses de crianza en barrica de acacia

VINO BLANCO CRIANZA 2018

D. O. Penedès

100 % xarel·lo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

RECUPERANDO NUESTRA ESENCIA

Gira la sínia (noria) como la rueda del tiempo. Sin fin, marcando su ritmo natural. Primavera, verano, otoño e invierno. Un viejo compás que nos conecta con la sabiduría de la tierra y sus ciclos. Un viaje al país de nuestros ancestros, fuente de respuestas y soluciones inagotable. La naturaleza nos llama. Es hora de volver a recuperar nuestra esencia.



Ligero | Afruitado | **Maduro**

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumir: antes de 2024

Maridaje: suquet de rape y gambas

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca madura (pera y manzana), lichis, flores blancas (manzanilla) y cítricos (limón). Ligeros recuerdos tostados (humo y coco) y balsámicos (pinocha). En boca es fresco, untuoso, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.

Vinos similares de nuestra bodega:
La Soledad.

