

Novell 0351
Cosecha 2021



El primer vino de la cosecha

VINO BLANCO COSECHA

D. O. Penedès

50 % xarel·lo y 50 % moscatel de Frontignac

75 cl

BUENOS AUGURIOS

Tras el frenesí de la vendimia, el mosto flor del xarel·lo y del moscatel fermenta en la quietud de la bodega. Un reposo que termina el día de San Martín, cuando se degusta por primera vez este vino novel. Un canto al paisaje, a la tierra y a su gente. Aromas a uva, flores y alegría en un vino ideal para cualquier momento. La bienvenida fresca y sincera a una nueva cosecha.



Ligero | **Afrutado** | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de verano de 2022

Maridaje: xató (ensalada con bacalao y anchoas) del Vendrell

De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca (**pera**), fruta con hueso (**melocotón de viña**) y **uva** sobre un perfumado fondo floral (**flor de almendra**). Recuerdos a **limón** y a hierba fresca recién cortada. En boca es fresco, afrutado y con un refrescante toque carbónico, fruto de su marcada juventud. Final ligeramente amargo.

Vinos similares de nuestra bodega:

Garnatxa Blanca, Ibericus Verdejo y Pazo de Oiras.

