

# Origen

0352

Cosecha 2019

Catalunya  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès

### VINO BLANCO COSECHA 2019

#### D. O. Catalunya

Macabeo y garnacha blanca

75 cl

#### ARRAIGADO EN EL TERRITORIO

Origen es un sincero homenaje a los tradicionales métodos de elaboración artesanales de las masías del Penedès, antiguas casas solariegas autosuficientes arraigadas en el territorio. La crónica viva de un pasado remoto. Un arte transmitido de generación en generación que nos permite disfrutar en la mesa de la esencia de estos conocimientos ancestrales. Sin duda, la auténtica cuna de nuestros vinos.



Ligero | **Afrutado** | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2022

Maridaje: lomo de merluza a la papillote

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca (pera), fruta con hueso (melocotón) y plátano sobre un fondo cítrico (limón) y floral (jazmín). Ligeros recuerdos a miel. En boca es suave, fresco y afrutado. Final ligeramente amargo con recuerdos herbáceos.

#### Vinos similares de la bodega:

Donzell y Garnatxa Blanca.



**MASET**  
VINOS Y CAVAS

WINE MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR