

Singular

03594

Cosecha biodinámico 2022



Nuestro primer vino proveniente de agricultura biodinámica

VINO BLANCO COSECHA

D. O. Penedès

100 % xarel·lo

75 cl

CULTIVAR LA TIERRA MIRANDO LAS ESTRELLAS

Singular Xarel·lo Biodinámico es un vino blanco joven elaborado con xarel·lo proveniente de agricultura biodinámica, cosechado a mano y fermentado con levaduras autóctonas a baja temperatura. Una pequeña microvinificación de edición limitada que forma parte del proyecto Singular, la iniciativa de la bodega que le permitirá descubrir los vinos y espumosos más originales e innovadores del mercado.



Ligero | **Afrutado** | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: consumir antes de 2025

Maridaje: cananas a la cebolla

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura (**manzana**), fruta con hueso (**melocotón** de viña), cítricos (**limón**) y flor blanca (**flor de naranjo**). Ligeros recuerdos tropicales, herbáceos (**hinojo**) y anisados. En boca es fresco, salino y con el característico final amargo de la variedad

Vinos similares de nuestra bodega:
Blanc de Blancs y Pazo de Oiras.

