

Elaborado siguiendo los métodos ancestrales  
de las masías del Penedès.



# Origen

## BLANCO COSECHA MASET DEL LLEÓ

### 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.

- Maset del Lleó
- D. O. Catalunya
- Macabeo, xarel·lo y parellada
- 12 % vol.
- 6 - 8 °C
- 75 cl
- 0352

### NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz ofrece finos aromas a flores blancas como las del naranjo o las primaverales fresias. En boca nos regala un sabor suave, fresco y equilibrado, con un final marcado por la ligera dulzura de la fruta blanca madura.

MARIDAJE



# MASET

FAMILY WINE GROUP