

# La Sínia

03591

Crianza 2020



## Fermentación y crianza en barrica de acacia

### VINO BLANCO CRIANZA

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 | Afrutado | **Maduro**

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumir: antes de 2026

Maridaje: gallo de corral con gambas de Vilanova

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca (**manzana**), fruta con hueso (**melocotón** de vid) y fruta tropical (lichi) sobre un fragante fondo cítrico (**limón**) y floral (**flor de naranjo** y de almendro). Ligeros recuerdos balsámicos (raíz de regaliz), especia-dos (pimienta blanca) y a crianza (**vainilla**). En boca es fresco, enérgico, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.

Vinos similares de nuestra bodega:  
La Soledad.



Medalla de plata  
Girovi 2022

