

Origen

0352

Cosecha 2021

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès

VINO BLANCO COSECHA

D. O. Catalunya

Xarel·lo, macabeo, sauvignon blanc y moscatel de Frontignan

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.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2024

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**). Recuerdos a **hierba recién cortada**. En boca es suave, fresco y afrutado. Final largo ligeramente amargo.

Vinos similares de la bodega:

Blanc de Blancs y Novell.



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR