La Vineta

D.O Penedès

Variedades: Xarel.lo de cepas de más de 50 años.

Nota de cata: Vino amarillo con reflejos verdosos y dorados, con intensa complejidad aromática. Notas de confitura y bollería reflejan excelente maduración; sutiles aromas de coco, vainilla y especias aportan elegancia, suavidad y frescura. Acidez equilibrada.

Elaboración: Maceración pelicular en frío a 15°C para extraer delicadamente los compuestos aromáticos. La fermentación se inicia en depósito de acero inoxidable y, una vez arrancada, el mosto se traslada a las barricas de roble europeo, donde finaliza la fermentación alcohólica y realiza una crianza de 9 meses. Durante este periodo, se llevan a cabo battonages periódicos con las lías finas para aportar volumen, cremosidad y una mayor elegancia al vino final.

Varieties: *Xarel.lo from vines over 50 years old.*

Tasting notes: *Yellow wine with greenish and golden reflections, with intense aromatic complexity. Notes of jam and pastries reflect excellent ripeness; subtle aromas of coconut, vanilla and spices add elegance, smoothness and freshness. Balanced acidity.*

Winemaking: *Cold pellicular maceration at 15°C to delicately extract the aromatic compounds. Fermentation begins in stainless steel tanks and, once started, the must is transferred to European oak barrels, where alcoholic fermentation is completed and the wine is aged for 9 months. During this period,the wine is periodically stirred with the fine lees to add volume, creaminess and greater elegance to the final wine.*