

FLOR DE XAREL·LO

D'ESPIELLS

Fresc, afruïtat, amb caràcter i equilibrat.

Flor de Xarel·lo és un vi blanc de color daurat fi, net i brillant.

Elaborat 100% amb el most flor de la varietat més clàssica del Penedès, el xarel·lo, la qual li confereix estructura al vi i una complexitat que el fa delicat i alhora contundent.

La seva expressió aromàtica és intensa, fresca i presenta notes varietals com el fonoll i les herbes mediterrànies. És alhora fruitat i floral, amb aromes a flors blanques i fruites blanques madures, sobre un fons cítric refrescant.

El seu pas per boca és sec i fresc gràcies a la bona acidesa que presenta el xarel·lo, és ampli i gaudeix d'un bon equilibri que convida a seguir-lo degustant deixant un post gust a la boca llarg . És un vi golós i amb caràcter que no deixa indiferent.

La fermentació té lloc en dipòsit d'acer inoxidable per preservar-ne la seva frescor i expressar-se amb la seva màxima esplendor.

Flor de xarel·lo és company perfecte de pastes, arrossos, carns blanques, cuina japonesa i peixos.



Tipus de Vi
D.O. Penedès Blanc



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietat
Xarel·lo



Portaempelt
110 Richter



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Cordon Royat



Graduació
12.0 %



Temperatura de servei
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com