



FLOR DE XAREL·LO D'ESPIELLS 2021

Fresco, afrutado, con
carácter y equilibrado

VINO BLANCO DO PENEDEÈS VITICULTURA ECOLÓGICA

Flor de Xarel·lo es un vino blanco de color dorado fino, limpio y brillante. Elaborado 100 % con el mosto flor de la variedad más clásica del Penedès, el xarel·lo, lo que le confiere estructura al vino y una complejidad que lo hace delicado y, al mismo tiempo, contundente.

Su expresión aromática es intensa, fresca y presenta notas varietales como el hinojo y las hierbas mediterráneas. Es afrutado y floral al mismo tiempo, con aromas a flores blancas y frutas blancas maduras, sobre un fondo cítrico refrescante.

Su paso por la boca es seco y fresco gracias a la correcta acidez que presenta el xarel·lo. Es amplio y goza de un buen equilibrio que invita a seguir degustándolo, dejando un posgusto largo en la boca. Es un vino goloso y con carácter que no deja indiferente.



VARIEDAD

Xarel·lo



SUELOS

Franco arcilloso - calcáneos



PORTAINJERTO

110 Richter



CONDUCCIÓN

Cordón Royat



MARCO DE PLANTACIÓN

3.500 pies por Ha.



VENDIMIA MANUAL



ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada del mosto flor



GRADO ALCOHÓLICO

12%



ACIDEZ

5,4



PH

3,48



TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C