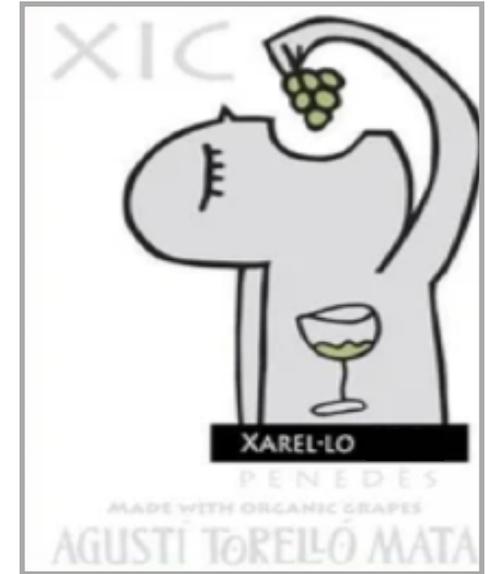


AGUSTÍ TORELLÓ MATA VINO XIC BLANC 2022

- BODEGA: Agustí Torelló Mata
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Penedés
- REGIÓN: Penedés, Cataluña, España
- AÑADA: 2022
- SUELO: Tierras de arcillas calcáreas.
- ALTITUD: Entre 200 y 400mts
- CLIMA: Mediterráneo con influencia de las montañas de Monserrat y el Mar, esta añada fue excepcionalmente seca, las temperaturas fueron más altas de lo normal en especial en el verano. Esto causó mucho estrés hídrico en las uvas y resultó en una vendimia temprana, con rendimientos bajos de uvas con buena concentración y gran estado sanitario.
- COUPAGE: 100% Xarel-lo
- GRADO DE ALCOHOL: 12.5%
- VITICULTURA: Vendimia manual y en viñedos donde se hacen prácticas ecológicas.
- VINIFICACIÓN: Elaborado 100% en propiedad y con certificación vegana. Fermentado con levaduras autóctonas del viñedo. Crianza de 3 meses sobre sus lías en acero inoxidable.
- ENÓLOGO: Alex Torello Sibill



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Limpio y brillante color amarillo pálido con lagrimas finas.
- AROMA: Fresco con notas de frutas blancas frescas con un fondo vegetal.
- BOCA: Muy fresco y joven, afrutado y seco con un paso muy agradable y permanencia balanceada.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 9°C y 12°C.
- MARIDAJE: Quesos suaves y frescos, pescados blancos, mariscos o carnes blancas como entradas en tapas sobre pan, sushi, frituras, con ensaladas muy frescas.