

FLOR DE XAREL·LO

D'ESPIELLS

Fresco, afrutado, con carácter y equilibrado

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, la xarel·lo, que confiere estructura al vino y una complejidad que lo hace delicado a la vez que contundente.

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

Su paso en boca es seco y fresco gracias a la buena acidez que presenta el xarel·lo, es amplio y equilibrado, invita a seguir degustándolo dejando un postgusto largo en boca. Un vino goloso y con carácter que no deja indiferente.

La fermentación se realiza en acero inoxidable para preservar su frescor y expresar su máximo esplendor.

Flor de Xarel·lo acompaña perfectamente pastas, arroces, carnes blancas, cocina japonesa y pescado



Tipo de Vino
D.O. Penedès Blanco



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Varietades
Xarel·lo



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordón Royat



Graduación
12.0 %



Temperatura de servicio
8-10 °C



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

www.propietatdespiells.com