



VINYES BLANQUES VORA EL MAR

producto.variedad 55% Xarel·lo - 23% Macabeo - 12% Parellada - 10% Malvasia de Sitges

producto.anyada 2023

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

PRODUCTO.ELABORACION

La mayor parte de la uva proviene de viñedo viejo. Maceración pelicular en frío de dos horas en prensa. Desfangado estático de los mosto. Fermentación en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada (17°C). Reposo con las madres finas en tina durante 4 meses. Embotellado: marzo 2024.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Destacan las aromas de fruta blanca (pera) y notas cítricas (limón), con recuerdos a flor blanca, como la del naranjo. Entrada amplia en boca, intenso, con muy buena acidez y uno punto salino. Post gusto largo y persistente. Es un vino con carácter y con la frescura como hilo conductor desde la nariz hasta el postgusto.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Penedès

BODEGA.REGION

Baix Penedès

BODEGA.ANYOCREACION

1914

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com