

Torre del Veguer – Like Penedès DO (Catalunia) Xarel-Lo – Muscat Spain (CATALUNA) – 2019

Domaine

Torre del Veguer

The vineyards of this domain are all south-oriented and are situated close to the Mediterranean sea, on chalk-rich soils with a sandy structure. They also all surround the domain. This cuvee comes from the Vinya del Pou plot, planted in 1975. Since 2013, organic farming has been taking place here.

Vinification

100% manuel récolté dans des caisses de 20 kg. Le raisin entre dans la cave en moins d'une heure. Baisse de la température du raisin au réfrigérateur pendant 24 heures, permettant au lendemain une vinification continue à froid. Pressurage doux à basse pression, avec des rendements proches de 50% et une vinification uniquement avec un must de première qualité. Fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable de 2 500, 5 000 et 10 000 litres à une température contrôlée de 15 ° C pendant 16 jours. Elevage sur lies pendant 2 mois.

Dégustation

Jaune pâle brillant avec des reflets verts. Intensité aromatique exceptionnelle avec des notes florales de fleur d'orange, de fruits tropicaux et de fruits blancs (poire). Sur la palette, nous détectons des notes d'ananas et des notes de pêche. Vin blanc très vif et frais.

Mets adaptées

Tapas | Pâte | Plats de riz | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Xarello (90%), Muscat de Frontignan (10%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8°C

pdf.general.flavour-profile: Mineralig strak



