

# DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

## FICHA TECNICA



### NAT 1917 - Xarel.lo -

TIPO DE VINO	Blanco
AÑADA	2019
D. O.	D.O. Penedès
VARIETADES	100% Xarel.lo
CRIANZA	tres meses sobre lías
PRESENTACIÓN	Bordelesa 75cl.
GRADO ALC.	12,5% vol.
ACIDEZ TOTAL Tart.	5,81 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto Veganos

### ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Cosecha procedente de la cordillera del pre-litoral del Alt y Baix Penedès, de fincas calcáreas ubicadas en poblaciones como Bellvei, La Bisbal, St. Martí Sarroca, Sant Jaume dels Domenys y otras, con viñas en vaso y emparradas siendo las más antiguas de más de 40 años.

Maceración pelicular de 3 a 6 horas entre 10°C y 12°C, posterior fermentación alcohólica del mosto durante 18 días a temperatura controlada (16°C) para extraer i conservar al máximo todos sus Componentes aromáticos. Reposado en depósito de acero inoxidable con sus lías durante 3 meses. Filtrado, estabilizado y embotellado.

### DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

**CATA** Color Amarillo pajizo, límpido y brillante de ribete acerado.  
Nariz elegantes notas florales y de frutas blancas con refrescantes aromas cítricos, todo ello sobre un fondo integrado, que recuerda al hinojo y anisados. En Boca presenta una entrada estructurada y con volumen, equilibrado y refrescante, con acidez viva y final de boca largo que evoca a frutas de hueso combinadas con notas vegetales frescas.

**ACOMPañAMIENTO:** Flexible con muchas posibilidades; desde Ensaladas de pasta, quesos semicurados, arroces (paella), "suquet" de pescado, carnes blancas y caza.

**TEMPERATURA SERVICIO:** Al gusto del consumidor preferible 6°C y 8°C.



CELLERS DOMENYS

1917

