

Bolet.

Collita pròpia

Camagroc

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Penedès
- **Varietats:** Xarel·lo 100 %
- **Elaboració:** Maceració de la pell durant 8hrs. aprox. Fermentació a temperatura controlada de 14°C durant 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable .
- **Color:** Groc pà·lid amb tonalitats grises, típiques de la varietat.
- **Aroma:** Molt afruitat (poma verda i plàtan).
- **Paladar:** En boca pas untuós però ben estructurat. Equilibrat en acidesa - alcohol i fons madur.
- **Maridatge:** Apropiat per acompanyar marisc, amanides mediterrànies, pasta lleugera i peix.
- **Temp. Servei:** 4 - 6°C.
- **Alcohol:** 13%
- **Sucre Residual:** 1,20 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 87 mgr/l.
- **Acidesa:** 5,8 gr/l



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

