

TERRA DE NINGÚ WINES

Xarel.lo

Elegancia de la Xarel.lo reforzada por su crianza.

BODEGA

Terra de Ningú Wines nace del deseo de quitarse el corsé, de hacer los mejores vinos posibles sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., mezclando uvas de distintas zonas por amor al arte, a lo artesano a y lo naturalmente bueno. Todos sus vinos son naturales.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Penedés, 1 ha en La Rovira Roja a 300m de altitud.

VITICULTURA: Biodinámica.

TIPO: Blanco natural.

VARIEDADES: 100% Xarel.lo.

SUELO: Arcilloso-calcáreo.

VINIFICACION: Practica terapias homeopáticas. Despalillado, prensado, vinificado en diferentes tinas de acero inoxidable y fibra de vidrio. Saca las lías a mano. Decanta de forma natural con trasvaso de un depósito a otro. Sin filtrar.

CRIANZA: Un año en depósito antes de embotellar y crianza en botella.

MARIDAJE: Pescados crudos, a la plancha y al horno, veiras, conejo a la parrilla.

NOTA DE CATA

Amarillo paja. Muy limpio. Delicados aromas de fruta y flores blancas. Fresco, directo, pero con volumen en boca. Largo y persistente.

