

Vallformosa
CELLERS AMB ORIGEN



www.vineporvino.com

Cultivare Xarel·lo

Nota de cata: Vista: Tonos amarillo pajizo con destellos dorados y verdosos. Su claridad y brillo son irresistibles. **Nariz:** Intensa con encantadoras notas de frutas maduras de hueso, especialmente melocotón y albaricoque, acompañadas de un toque de limón. La madera se integra magistralmente, revelando sutiles notas de vainilla y cedro. **Boca:** Refrescante acidez que despierta los sentidos. La fruta se presenta vibrante, con matices cítricos, frutas de hueso de primavera.

Tipo: Blanco

Alc: 12.0%

País: España

Región: Penedés

Bodega: Vallformosa

Denominación de origen: D.O. Penedés

Varietal: 100% Xarel·lo

Crianza: 1/3 en barrica de roble francés durante 6 meses.

Maridaje: Pescados blancos, y mariscos.

Temperatura de servicio: 8-9°C

750 ml (1x6)

13069

8413216101546