Bodegas Castell De Vilarnau - El Capricis De Vilarnau Xarello (2014)



IDENTIDAD

Bodega **Bodegas Castell De Vilarnau** El Capricis De Vilarnau Xarello Nombre

Año 2014 Uvas Xarello

Ubicación España > Cataluña > Penedés

Categoría Vino Blanco / Seco

Alcohol 12.0 % Precio **15,00 €**





Volumen 750mL chológica Cultura Bourgogne Cultura Cultura Responsable Cultura Responsa

ONSU

Pescados a la sal, carnes blanca y foie con salsa de frambuesa

ANÁLISIS ENOLÓGICO Alcohol 12.00 %

ELABORACIÓN

Info. sobre

Vendimia de noche, enfrían la uva y prensan dejando que la pulpa y la piel se maceren unas tres horas.

Desfangan, trasvasan a otro tanque e inoculan la levadura.

Cuando comienza la fermentación, recuperan la tradición de llenar las barricas de madera de castaño, nuevas y más grandes que las habituales.

Viticultura 780 botellas

Tierra La finca "Can Petit i Les Planes de Vilarnau" ofrecen, desde un enclave único teniendo como escenario natural las montañas de Montserrat, viñas de chardonnay y pinot noir, básicas para la elaboración de sus cavas; pero también excelentes macabeus, xarel·lo, perellada y trepat. Con una vendimia realizada en buena medida a mano, un cultivo biológico y natural y una cuidada elaboración, los vinos y cavas Vilarna aportan la visión excepcional de un Penedès 'autèntico'.



Bodegas Castell De Vilarnau - El Capricis De Vilarnau Xarello (2014)

CATAS (1)

Fecha 11 de noviembre de 2015

Catador Yo Puntuación 91.0

Visual Amarillo oro, brillante, transparente

A copa parada da la impresión de estar ante un cava, sobresalen notas de

levadura con ligeros tonos de manzanilla, almendra amarga y un fondo

balsámico.

Al agitar aparece un toque de castañas que le añade personalidad.

Entrada agradable, suave, vegetal, con un toque de salinidad.

Acidez muy suave, predominando la madera de castaño en el paso por la boca.

BOTELLAS SACADAS (1)

15,00 € 11/11/15 Precio de

solution Enológica Callelle

Consumido