

Bien equilibrado, floral y afrutado, fresco y mineral, es la expresión del paisaje más mediterráneo del Penedès.



COSTERS 2021

D.O. Penedès

Tipo: Vino blanco

Fermentación y crianza: 80% en depósito de inoxidable y 20% en barrica de 500 litros de roble francés durante 6 meses sobre lías.

Añada: 2021

Variedades: 50% Macabeo, 25% Malvasia de Sitges y 25% Xarel·lo

Viticultura: Viticultura ecológica de viñedos de más de 30 años

Zona Macabeo: Costers d'Ordal (320 m)

Zona Malvasia de Sitges: Costers d'Ordal (320 m)

Zona Xarel·lo: Costers d'Ordal (235 m)

Analítica

Alcohol: 12% Vol **A.T.:** 5,7 g/L **Ph:** 3,06 **Sucres:** 0 g/L

Viticultura:

- Macabeo comprendido en 3 parcelas que suman 5 ha. en la subzona Costers d'Ordal de 320 a 420 metros de altura sobre suelos calcáreos, gravas y nódulos de caliche.
- Malvasia de Sitges comprendida en 1 parcela de 2,5 ha. en la subzona Costers d'Ordal, a 350 metros de altura sobre nódulos de nublina.
- Xarel·lo comprendido en 1 parcela de 1,2 ha situada en la subzona de Costers d'Ordal, a 235 metros de altura sobre lutitas calcáreas.

Nota de cata: De aspecto limpio y brillante, presenta un color amarillo pálido con reflejos oro nuevo.

En nariz es limpio, franco y elegante, con aromas florales, fruta blanca y melocotón de viña.

En boca es muy equilibrado: al ataque es ligeramente dulce y fresco, con una buena acidez que le aporta nervio y frescura. El paso en boca es amplio, cremoso y sabroso, en perfecta armonía con los aromas afrutados, donde destacan de nuevo las notas florales de flor de azar, fruta fresca y las notas salinas.

Posgusto largo y agradable donde destaca la mineralidad.

Maridaje: Ideal para aperitivos, mariscos, arroz, pescado, aves y cocina asiática.