

Xavi - 2018

Xavi és un elegant equilibri entre la vivacitat de la fruita madura i l'estructura i complexitat que ens donen les nostres vinyes de terrer calcari de sauló.



Any:

2018

Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: Garnatxa Negra, Carinyena

Alcohol: 14,5% vol.

Elaboració: La rapa se separa del raïm al celler, on comença la fermentació. La maceració es du a terme en dipòsits d'acer inoxidable, a una temperatura controlada de 28-30° C

Envelliment: Criança de 5-6 mesos en botes de roure.

Embotellat: Abans de l'embotellat, el vi es clarifica. Seguidament es du a terme la filtració i l'estabilització del vi.

Producció: 2.550 ampolles.

Nota de tast: Xavi és un elegant equilibri entre la vivacitat de la fruita madura i l'estructura i complexitat que ens donen les nostres vinyes de terrer calcari de sauló.