

Xavi - 2018

Xavi es un elegante equilibrio entre la vivacidad de la fruta madura y la estructura y complejidad que nos regalan nuestros viñedos en suelos calcáreos y graníticos.



Año:

2018

Origen: DO Montsant

Viticultores y elaboradores: Xavi Peñas y Pilar Just.

Varietades: Garnacha Tinta, Cariñena

Alcohol: 14,5% vol.

Elaboración: La rapa se separa de la uva en la bodega, donde comienza la fermentación. La maceración se realiza en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 28-30°C.

Envejecimiento: Crianza de 5-6 meses en barricas de roble.

Embotellado: Antes del embotellado, el vino se clarifica. Seguidamente se realiza la filtración y la estabilización del vino.

Producción: 2.550 botellas.

Nota de cata: Xavi es un elegante equilibrio entre la vivacidad de la fruta madura y la estructura y complejidad que nos regalan nuestros viñedos en suelos calcáreos y graníticos.