



ULLS DE MEL

Blanco

DO | Penedés

UVAS | Xarel-lo 100%

CRIANZA | Joven

ALCOHOL | 12,5%

Vino natural, sin sulfitos añadidos. La vendimia es manual y las uvas son seleccionadas y prensadas muy suavemente.
Fermentación con levaduras autóctonas.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con matices verdes, brillante y con fina lágrima. Aromas varietales, con una fuerte presencia de fruta fresca. Notas cítricas y florales de pedernal e hinojo. Muy fresco, mineral, complejo, voluminoso y con un persistente paso en boca con final cítrico y un punto de salinidad muy agradable.

Maridaje

Ideal para maridar con queso suave, pescado, así como con cualquier tipo de arroz o pasta al estilo mediterráneo. Perfecto para tomar solo debido a su buen nivel de acidez y salinidad.

Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por palé

7,5 kg peso total de la caja

Variedades



Tinto



Blanco