

# + Natura Blanco Ecológico

## Pinord - D.O. Penedès

### Variedades

Xarel·lo

### Elaboración

Este vino ha sido elaborado bajo el estricto control de CCPAE. Por tanto se adecua rigurosamente a las normas de vinos ecológicos.

Es muy importante nuestra selección de los viñedos más característicos de la variedad xarel·lo. El proceso de elaboración ha ido encaminado a conservar toda su esencia natural. Su fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, con el objetivo de mantener la presencia varietal y su frescor.

Una vez finalizada la fermentación, en el trasiego intentamos mantener las lías más finas para que nos ayuden durante 2 meses a realizar los batonage, para obtener más estructura y complejidad en boca.

Después terminamos con la estabilización y filtración final, previa a su embotellado.

*Temperatura de servicio 10°C*

### Aspecto

De color amarillo con tonalidades verdosas y aspecto brillante.

### Aroma

A fruta fresca con toques de fruta madura, mezclados con aromas de frutos secos.

### Gusto

Es fresco y ligero, pero con estructura suficiente para mantenerse en boca. Disfruta de una suave calidez que le da un carácter meridional marcado.

### Maridaje

Arroces de pescado, Arroces mixtos, Crustáceos,



Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Pasta con salsa de tomate, Pasta con salsas marineras, Pescado blanco, Pescados con salsa, Pizza, Quesos fundidos

## CERTIFICACIONES

