



CHARDONNAY
XAREL·LO
MUSCAT

TERRA TERRAE 2017

| VITICULTURA ECOLÓGICA |

Este vino ha sido elaborado y certificado bajo los preceptos y requerimientos de la agricultura ecológica, tanto en nuestros viñedos como en nuestra bodega. Es el resultado de nuestro compromiso con el territorio, la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza y el medio ambiente.

VARIETADES

Chardonnay, Xarel·lo y Muscato de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la DO Penedès.

ELABORACIÓN

Una vez seleccionadas nuestras mejores uvas de cada variedad en nuestras fincas, las dejamos madurar hasta su punto óptimo de calidad y las recolectamos; a principios de agosto, el Chardonnay, y a finales, el Xarel·lo y el Muscato. En bodega se derrapa la uva y, en el caso del Chardonnay se realiza una leve maceración con las pieles a baja temperatura. Los mostos flor obtenidos de cada variedad fermentan por separado a una temperatura de 15 °C. A continuación, se realiza el cupaje y la estabilización tradicional en frío. A principios de año se embotella y llega a sus manos este vino de agricultura ecológica donde cada variedad se complementa y se potencia, dando a Terra Terrae su carácter único.

CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas intensos que recuerdan al romero, la miel, piñones y la flor del almendro. En boca es cálido, untuoso con un final largo y persistente con notas que recuerdan a las frutas como el melocotón y los albaricoques. Posgusto armonioso, redondo y de larga persistencia.

MARIDAJE

La gran personalidad de este vino es ideal para acompañar platos de cocina nacional e internacional como pescados, arroces, mariscos, quesos suaves, sushi, foies y ahumados.

Contenido alcohol: 11,5%
Servir a temperatura entre 6 – 8 °C

