



CHARDONNAY
XAREL·LO
MUSCAT

TERRA TERRAE 2017

| VITICULTURA ECOLÒGICA |

Aquest vi ha estat elaborat i certificat sota els preceptes i requeriments de l'agricultura ecològica, tant a les nostres vinyes com al nostre celler. És el resultat del nostre compromís amb el territori, la sostenibilitat i el respecte per la natura i el medi ambient.

VARIETATS

Chardonnay, Xarel·lo i Muscat de les nostres vinyes d'agricultura col·lògica de la DO Penedès.

ELABORACIÓ

Un cop seleccionats els millors raïms de cada varietat a les nostres finques, els deixem madurar fins al seu punt òptim de qualitat i els collim; a principis d'agost, el chardonnay i a finals d'agost, el xarel·lo i el muscat. Un cop al celler, es desrapen tots els raïms i, en el cas del chardonnay, es realitza una lleu maceració amb les pells a baixa temperatura. Els mostos flor obtinguts de cada varietat fermenten per separat a una temperatura de 15 °C. Després de la fermentació, es fa el cupatge i l'estabilització tradicional en fred. A començaments d'any s'embotella i arriba a les vostres mans aquest vi d'agricultura ecològica on cada varietat es complementa i es potencia, donant al Terra Terrae el seu caràcter únic.

TAST

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Aromes intensos que recorden el romaní, la mel, els pinyons i la flor d'ametller. En boca és càlid, untuós amb un final llarg i persistent amb notes que recorden les fruites de pinyol com els préssecs i els albercocs. Postgust armoniós, rodó i de llarga persistència.

MARIDATGE

La gran personalitat d'aquest vi el fa ideal per acompanyar plats de la cuina nacional i internacional com peixos, arrossos, mariscs, formatges suaus, sushi, foies i fumats.

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

