Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

ICONES

ALBET i NOYA
pioners en vinyes i vins ecològics

ORIGEN: PENEDÈS
VARIEDAD: XAREL·LO, MACABEO Y CHARDONNAY
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 21 días y a 15ºC. Estabilizado con frío. Se hicieron dos ligeras filtraciones.

CATA:

NOTA DEL ENOLOGO: Un vino elaborado con las viñas más jóvenes de xarel·lo, macabeo y chardonnay. Una puerta de entrada a los vinos de Albet i Noya ideal para tomar a copas o acompañar platos ligeros de pescado y marisco.
COLOR: Paja brillante.
AROMA: Destaca por su delicadeza y ligereza con aromas de fruta fresca y flores blancas.
SABOR: En boca es sabroso, afrutado y fresco.
Certificado ecológico y vegano.