

LIGNUM BLANC


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ORIGEN: Penedès

VARIEDAD: CHARDONNAY, XAREL·LO Y SAUVIGNON BLANC

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual de la uva. Fermentación de un mes en acero inoxidable para el Sauvignon Blanc y de dos meses en barrica para el Chardonnay. Se filtra ligeramente antes de embotellar.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: La uva de este vino procede de nuestra finca en los Costers d'Ordal, por encima de los 300 m- de altitud, y de la selección de las viñas viejas de Chardonnay y Sauvignon Blanc, enraizadas en suelos calcáreos y de secano que se han cultivado ecológicamente.

COLOR: Paja brillante.

AROMA: Fruta madura, todos cítricos, jazmín.

SABOR: Afrutado en boca, fresco y carnoso.

Certificado ecológico y vegano.