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

El Corral Cremat

ALBET i NOYA
pioners en vinyes i vins ecològics

ORIGEN: Clàssic Penedès
VARIEDAD: 100% Xarel·lo
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

El Corral Cremat es el legado de más de 40 años elaborando vinos ecológicos en el paraje de las Montañas de Ordal. Una elaboración personal de Josep Maria Albet Noya con los mejores viñedos de la finca y respetando la esencia del lugar donde vivimos y el fruto que este nos da.

Es un vino espumoso de larga crianza elaborado 100% con la variedad Xarel·lo. Siguiendo los parámetros del sello Clàssic Penedès, este vino ha sido cosechado y vinificado a la propiedad de Albet y Noya, donde ha realizado más de 10 años de evolución constante en botella, esperando el momento ideal para ser disfrutado.

CATA:

AROMA: Intensos aromas de levaduras, pastelería, flores silvestres y plantas aromáticas.
SABOR: En boca es voluminoso, de burbuja fina y con un postgusto de hierba fresca, con la amargura justa y agradable de la variedad xarel·lo. Gran carácter mediterráneo que solo se puede conseguir con los mejores Xarel·los del Penedès.