



VINO ECOLÓGICO



L'AVI TON 2012

Sentimiento

Vino procedente de una viña de Xarel·lo de más de sesenta años, con muy baja producción y con una elaboración de fermentación en barrica. Este vino es un homenaje a mi padre y abuelo de mis hijos: de ahí le viene el nombre.

Variedad: 100% Xarel·lo (viña vieja).
Terruño: viñas propias de agricultura ecológica situadas en Subirats. La uva proviene de cepas de muy poca producción de viñas plantadas en 1945.
D. O. Penedès.
Grado alcohólico: 14°.

Elaboración

Maceración a 5°C durante 38-45 horas. La fermentación acaba en barricas nuevas de roble francés y americano. Crianza durante 3 meses en contacto con sus propias lías y donde se realiza el Batonnage.

Nota de cata

Color dorado pálido con tonalidades brillantes.

En nariz, los aromas florales (flor de almendro) se combinan con el de las frutas maduras (piña, membrillo, compota) y los aromas propios de la barrica (torrados, vainillas, cafés).

Es un vino equilibrado con cuerpo y glicérico, untuoso y a la vez transmite sensación de frescor. Notas tropicales.

Maridaje

Todo tipo de quesos.

Foies.

Canapés.

Paella de marisco.

Bacalao con guisantes y alcachofas.

Carnes blancas.