



*El compromiso de
una familia
arraigada en el
Penedès*



...+...
AGUSTÍ TORELLÓ MATA

VINO BLANCO XIC 2018

Variedad: Xarel·lo 100%

D.O. Penedès . Viticultura ecológica

Cosecha 2018 Sale al mercado la nueva añada XIC fruto de nuestros viñedos del Penedès en un año con un total de 720 litros de lluvia que marcan el ciclo vegetativo de las cepas entre septiembre 2017 y octubre 2018. El resultado es una maduración más lenta y una acidez alta.

La nueva añada 2018, DO Penedès, vendimiada a mano y ecológica, se presenta además con certificación Vegana porque no utilizamos ningún clarificante ni producto de origen animal en todo del el proceso de elaboración.

Una cosecha de excelente calidad con la que conseguimos un vino más aromático y afrutado que la anterior añada.

Vinificación: Fermentación y crianza con sus lías y levaduras autóctonas de nuestros viñedos, seleccionados microbiológicamente antes de la vendimia para preservar el carácter totalmente autóctono del terruño

Vista: De aspecto limpio y brillante, con un color amarillo pálido y lágrima fina .

Aroma y gusto: Aromas de fruta blanca con un fondo vegetal característico de la variedad. En boca resulta fresco y afrutado. De paso agradable.

Maridajes: Vino joven, fresco, para cualquier hora. Ideal aperitivos y entrantes.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICA:

Graduación alcohólica: 11.5%vol

Acidez Total (Tartárica): 6.4gr/l

Azúcares: 3.5gr/l

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73 – Fax. 34 93 891 26 16
E-mail: info@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com



VEGANO

