

L' ESPATLLAT

Característiques organolèptiques

Vi blanc de color groc pàl·lid que deixa una bona llàgrima en la copa. D'aromes tropicals i notes anissades que ens transmeten una gran harmonia entre el nas i boca.

És un cupatge de Macabeu amb Xarel·lo amb una entrada en boca fina, àcida, untuosa i persistent. Destaca la seva frescor ideal per maridar o per prendre sol.

L' elaboració

Es realitza una acurada selecció dels raïms a la vinya i al celler. La recol·lecció es fa a mà amb caixes de 12 kg. Un premsat suau i una petita maceració en premsa ens aportaran un caràcter aromàtic molt interessant. Un cop fermentat a baixa temperatura es fa un treball amb les mares per obtenir una boca més persistent i voluminosa. A l'aconseguir els resultats de la criança amb les mares es fa el cupatge d'aquest gran vi i el seu posterior embotellat.

El celler

Agrícola Pallarades neix amb la rehabilitació del celler de "Cal Pallarades" i amb l'entusiasme d'un nét que, ja de ben petit, volia continuar la feina del camp, el cultiu de la vinya i transformar ell mateix el raïm en vi.

En Josep Armengol, enginyer agrònom de formació, és qui materialitza aquest somni l'any 2020 començant a elaborar els seus propis vins.

| | | | | |
|------------------------------|---|--|---------------------------|--|
| <i>Color</i> Groc Pàl·lid | <i>Temperatura de servei</i> Entre 8 i 10 ° C. | <i>Varietats</i> Macabeu 60% i Xarel·lo 40% | <i>Vol. Alc.</i> 12.5% | <i>Verema</i> Manual amb caixes de 12Kg |
|------------------------------|---|--|---------------------------|--|

