

L' ESPATLLAT

Características organolépticas

Vino blanco y afrutado. De aromas tropicales y notas anisadas que nos transmiten una gran armonía entre la nariz y boca.

Es un cupage de Macabeo con Xarel·lo con una entrada en boca fina, ácida, untuosa y persistente. Destaca su frescura ideal para maridar o para tomar solo.

La elaboración

Con una cuidada selección de la uva y vendimiado a mano en cajas, este vino se elabora vinificando las dos variedades por separado. Un acurado trabajo con las lías finas y su posterior cupage nos ofrecerán un vino fresco, lleno de carácter mediterráneo.

La bodega

Agrícola Pallarades nace con la rehabilitación de la bodega “ Cal Pallarades” y con el entusiasmo de un Nieto que, de pequeño, quería continuar el trabajo del campo, el cultivo de la vid y transformar el mismo la uva en vino.

Josep Armengol, ingeniero agrónomo de formación, es quien materializa este sueño el año 2020 empezando a elaborar sus propios vinos.

<i>Color</i> Amarillo pálido	<i>Temperatura de servicio</i> Entre 8 i 10 ° C.	<i>Varietades</i> Macabeu 60% i Xarel·lo 40%	<i>Vol. Alc.</i> 12.5%	<i>Vendimia</i> Manual en cajas de 12Kg
---------------------------------	---	---	---------------------------	--

