

CARLES ANDREU TREPAT NOVELL 2018



Vinyes: Vinyes de mes de 30 anys. Terreny argilocalcari. Verema manual.

Varietats: 100% Trepapat

Elaboració: Maceració carbònica.
Sense addició de sulfits.

Rendiment: 6000 kg/ha.

Alcohol: 12 %

Producció: 2.400 ampolles

Nota de tast: Vi jove, fresc, directe i llaminer, amb el punt de verdor que caracteritza el vi novell. Combina elegantment les aromes de gerds, maduixes i taronges amb les notes varietals de clau, canyella i pebre.

Maridatge: Aperitiu, pasta, arròs, peix i marisc. Servir fresc (de 8°C a 14 °C)

