

# NO-VELL COVIDES

## Vi Blanc Xarel·lo 2022



### DENOMINACIÓ D'ORÍGEN:

D.O. Penedès

### VARIETATS:

100% Xarel·lo de vinyes seleccionades.

### CONTINGUT D'ALCOHOL:

11,50%

### NOTA DE TAST:

Vi blanc de color groc pà·lid amb reflexos verds. Primera impressió molt agradable, d'aroma intens a flors blanques amb lleugers tocs de fruita madura. L'aroma persisteix al paladar. Té un caràcter afruitat i les característiques del Xarel·lo predominen en el tast. En boca és sec, fresc, gustós i amb una bona acidesa. És un vi amb un gran potencial aromàtic, amb fruita a la boca i un post-gust persistent i molt agradable, qualitats que garanteixen una molt bona evolució a l'ampolla.

### MARIDATGE:

Ideal per acompanyar formatges suaus, arrossos, peixos i carns blanques.

### TEMPERATURA DE CONSUM:

Servir entre 6 - 8°C

### CONSERVACIÓ:

Mantenir el producte en un lloc fresc, sec i protegit de la llum. Evitar oscil·lacions brusques de temperatura i el contacte o proximitat, amb focus originaris d'olors intensos.

*Covidés*

VINYES • CELLERS