

Novell 0351
Novell 2023



El primer vi de la collita

VI BLANC COLLITA

DO Penedès

50 % xarel·lo, 30 % macabeu i 20 % moscatell de Frontignan

75 cl

BONS AUGURIS

Després del frenesi de la verema, el most flor del xarel·lo i del moscatell fermenta en la quietud del celler. Un repòs que acaba el dia de Sant Martí, quan es degusta per primer cop aquest vi novell. Un cant al paisatge, a la terra i a la seva gent. Aromes a raïm, flors i alegria en un vi ideal per a qualsevol moment. La benvinguda fresca i sincera a una nova collita.



Lleuger | **Afruitat** | Madur

Cos: ●●○○○
Dolçor: ●●○○○
Tanins: ●○○○○
Acidesa: ●●●●○
Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Valor energètic: 82 kcal/100 ml

Servei: 6 - 8 °C

Consum: abans de l'estiu de 2024

Maridatge: xatò del Vendrell

De color groc pàl·lid amb suaus reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca (**pera**), fruita amb os (**préssec de vinya**) i **raïm** sobre un perfumat fons floral (**flor d'ametller**). Records de **llimona** i d'herba fresca acabada de tallar. En boca és fresc, afruitat i amb un refrescant toc carbònic, fruit de la seva marcada joventut. Final lleugerament amarg.

Vins similars del nostre celler:
Eufòria.

