

Mas Macià Xarel·lo

Denominació d'origen/

D.O. Catalunya

Varietats/

Xarel·lo 100%

Elaboració/

Verema a baixa temperatura i premsat immediat evitant el contacte de les pells amb el most. Temperatura de fermentació controlada a 14-16 °C.

Color, aroma i estructura/

Color groc palla amb tons verdosos. Aroma molt fresc i potent, en un inici: fruita fresca i pinya àcida.

La seva evolució en copa destaca la presa de complexitat amb notes de fruita blanca, albercoc sobre un fons d'herba aromàtica i espècies dolces.

En boca és un vi en el qual la percepció de la lleugeresa domina apuntada per una bona acidesa embolicada per la gran estructura del Xarel·lo de la zona d'Òdena..

Maridatge/

Tot tipus d'entrants, peix i marisc.

Dades analítiques/

Anyada: 2015

Contingut alcohòlic: 12%

Acidesa total: 5.59 g / l

Temperatura òptima de consum: 6-8 °C

