

CLOS ANTONIA

FERMENTAT EN BÓTA

Denominació d'Origen: Penedès

Anyada: 2005

Varietats: 100% Viognier

Producció 5.750 ampolles de 75cl.

Grau Alcohòlic: 12,5%

Criança: Fermentada en bóta de roure nou de Limousin

Elaboració:

Després d'una curta maceració, s'obté amb una suau pressió el most flor, el qual després d'una lleu decantació passa a fermentar en bótes de roure, es realitza la malolàctica i per degustació es decideix la seva permanència en mares i amb fusta.

Nota de Tast:

Franc, agradable, cremós i persistent, les varietats i el sistema d'elaboració d'aquest vi li auguren una bona i llarga evolució en ampolla. A la vista: Groc molt pàl·lid i brillant. En nas: Agradable, fi i delicat aroma, l'origen es deu a les aromes de la varietat, entrelaçats amb els de la criança sobre lies i el roure, així amb florals, fruita, pastisseria, crema i vainilla. En boca: Molt agradable al paladar, saborós, equilibrat i rodó, en boca és persistent i ric, amb un retrogust durador.

Maridatge:

Les seves especials característiques organolèctiques permeten una àmplia gamma de combinacions d'aquest vi amb multitud de plats i receptes de la nostra cuina mediterrània i internacional.

Altres productes del celler:

Brutissime - Brut, Brut Nature - Millesimé, Odisea - Brut Nature Millesimé, Perles Roses - Millesimé, Perles Blanques - Brut Millesimé, Manuela de Naveran - Blanc fermentat en bóta, Sant Martí de Dalt - Criança, Don Pablo de Naveran - Reserva Excepcional, Don Pablo de Naveran - Gran Reserva, Clos del Pí - Gran Reserva



Caves Naveran