

CLOS ANTONIA

FERMENTADO EN BARRICA

Denominación de Origen: PENEDES

Añada: 2005

Variedades: 100% Viognier

Grado Alcohólico: 12,5%

Crianza: Fermentada en barrica de roble nuevo de Limousin

Producción: 5.750 botellas de 75cl.

Elaboración:

Tras una corta maceración, se obtiene con una suave presión el mosto flor, el cual después de una leve decantación pasa a fermentar en barricas de roble, se realiza la maloláctica y por degustación se decide su permanencia en lías y con madera.

Nota de Cata:

Franco, agradable, cremoso y persistente; las variedades y el sistema de elaboración de este vino le auguran una buena y larga evolución en botella. **A la vista:** Amarillo muy pálido y brillante. **En nariz:** Agradable, fino y delicado aroma, cuyo origen se debe a los aromas de la variedad, entrelazados con los de la crianza sobre lías y el roble, así con florales, fruta, pastelería, crema y vainilla. **En boca:** Muy agradable al paladar, sabroso, equilibrado y redondo; en boca es persistente y rico, con un retrogusto duradero.

Maridaje:

Sus especiales características organolépticas permiten una amplia gama de combinaciones de este vino con multitud de platos y recetas de nuestra cocina mediterránea e internacional.

Otros productos de la Bodega:

Brutissime - Brut, Brut Nature - Millesimé, Odisea - Brut Nature Millesimé, Perles Roses - Millesimé, Perles Blancues - Brut Millesimé, Manuela de Naveran - Blanco fermentado en barrica, Sant Marti de Dalt - Crianza, Don Pablo de Naveran - Reserva Excepcional, Don Pablo de Naveran - Gran Reserva, Clos del Pí - Gran Reserva



Caves Naveran