

ADERNATS |  | XAREL-LO ROJIZO

XAREL-LO VERMELL

“Varietat ancestral del mediterrani tarragoní”

De vinyes velles veremades a mà a primera hora del matí, neix aquest singular Xarel-lo Vermell, també conegut com a 'Cartoixà de Marina'. Pura expressió mediterrània de la costa de Tarragona.



Xarel-lo Vermell 100%
'Cartoixà de marina'



Vinyes de més de 80 anys a 18km de la mar i 250m d'altura



Terrer argilós i calcari ric en minerals



Ideal per maridar amb marisc i arrossos, però també carn blanca

La mateixa pell rosada de la varietat otorga aquest característic color coure. Aromes de fruites blanques madures, tocs minerals i records de roses. Un vi complex, fresc i singular.

Denominació d'Origen Tarragona. 100% Xarel-lo Vermell de ceps vells. 12.50% d'alcohol. Vi macerat amb la seva singular pell rosada. Fermentat i criat durant 5 mesos (50% en bóta de roure francès i 50% en tines d'obra centenària). Lleugera criança amb les seves lies.



9,54 Guia de vins de Catalunya 2019
91 Guia Peñín