

## Corpinnat



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	6.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>REGION</b>	Katalonia
<b>APELACJA</b>	Corpinnat
<b>SZCZEP</b>	Xarello , Parellada , Macabeo
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Bładożółty kolor ze złotymi refleksami i drobnym bąbelkiem. Pachnie dojrzałym jabłkiem, gruszką oraz świeżo pieczonym chlebem.

### Smak:

W ustach jest uporządkowane, pełne i kremowe, z idealną równowagą cukru i kwasowości.

### Potrawy:

Aperitif, smażone kalmary

### Więcej informacji:

Wino musujące wytwarzane z lokalnych winogron xarel.lo, macabeu i parellada. Dojrzewa przez minimum 18 miesięcy.

# Celler Can Descregut



Can Descregut to rodzinna winnica prowadzona przez młodą parę, Marca i Arantxę, oddalona o godzinę drogi od Barcelony. Specjalizuje się w tradycyjnych, katalońskich odmianach takich jak białe i czerwone Xarel-lo, Macabeo, Parellada. Winogrona są uprawiane na różnych rodzajach gleb, głównie gliniastych, rozsianych między cztery posiadłości, gdzie wysokość terenu waha się od 200 do 500 metrów. Samą winiarnię umieszczono na terenie gospodarstwa o nazwie Masia de Can Descregut. Para praktykuje metody rolnictwa ekologicznego, bez stosowania herbicydów i insektycydów, zawsze dążąc do zachowania naturalnej równowagi w winnicach. Produkcja to zarówno wina musujące, jak i spokojne, przy czym roczna produkcja wynosi około 5 000 butelek.