

## Vinomi



<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>REGION</b>	Katalonia
<b>APELACJA</b>	Penedès DO
<b>SZCZEP</b>	Xarello Red , Xarello
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Vininova naturalnie

### Aromat:

Tropikalne nuty banana i ananasa, kwiatu pomarańczy oraz świeżego grejfruta.

### Smak:

Intensywne, świeże usta z wyraźnym ziołowym akcentem

### Potrawy:

Żółte curry z warzywami, grillowane ryby

### Więcej informacji:

Krótką maceracją na zimno w celu wydobywania aromatów ze skórek, przede wszystkim z czerwonego xarello. Fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Wino dojrzewa nad osadem przez dwa miesiące.

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.