

MISTINGUETT SEMI SECO - *BIO ORGANIC*
D.O. PENEDÉS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Semi Seco (método tradicional).
Variedades: Macabeo, Xarel·lo, Parellada.
Alcohol: 11,5 %
Vinificación: 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16ºC. 2a fermentación en botella. Crianza media de 12 meses en botella.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Color pajizo con reflejos dorados.

En el rico aroma afrutado del vino, se pronuncian los matices de piña madura, manzana y melocotón.

El vino tiene un sabor refinado y armonioso con una acidez bien equilibrada y un postgusto largo y especiado con notas frutales.

El vino se combina perfectamente con postres, frutas y helados.

PRODUCCIÓ CONSELL DE LA AGRÀRIA ECOLÒGICA CCPAE

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARIAN

Certified B Corporation

MISTINGUETT®
VALLFORMOSA

La Bodega
En la zona más alta del Penedés, a más de 500 metros de altura respecto al nivel del mar, se encuentra una zona de viñedos esplendorosa. Conocida como la "Zona +500", este entorno acoge una biodiversidad natural única en el Penedés donde los viñedos se integran de manera natural entre colinas y montañas. Vallformosa colabora de manera directa en programas de conservación de este espacio y en la recuperación de variedades autóctonas que se adaptan a los condicionantes de tierra y altura.