



Cantallops Xarell-lo D' A.T. Roca



FICHA TÉCNICA

🏠 A.T. ROCA

📍 D.O. PENEDÈS

🍷 BLANCO

🍇 XAREL·LO

🍷 FERMENTACIÓN Y CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE 8 MESES. 70% EN BARRICAS DE 500L DE ROBLE Y 30% EN DEPÓSITOS OVOIDES DE CEMENTO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Aspecto limpio y brillante con reflejos dorados. Lágrima fina y abundante caída lenta

-AROMA: Intenso, elegante y franco en aromas, donde destaca la fruta blanca con notas anisadas sobre un fondo de pastelería con ligeras notas ahumadas

-SABOR: Fresco, con la acidez muy bien conjuntada. Es potente, elegante, cremoso. En su evolución destacan los aromas de fruta fresca sobre notas de brioche, mantequilla fresca sobre ligeras notas de humo. Post gusto largo y persistente