

M.S.B. Daurat

PRODUCTOR: M.S.B. Somms & Vineyards, S.L

ORIGEN: Denominació d'Origen Penedès

VARIETATS DE RAÏM: 95% Xarel·lo / 5% Malvasia de Sitges

CRIANÇA: 3 mesos en Botes de Roure Francès de 500L

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5%

ACIDESSA TOTAL: 6g/l

NOTES DE TAST:

Aparença/Color: Vi blanc de color groc amb reflexos daurats.
Àgil en copa i d'aspecte net i brillant.

Aromes/Nas: En nas és molt expresiu, amb aromes de fruita blanca madura, delicades notes florals que s'entrellacen, mentre un fons subtil d'anís, fruits secs i una marcada mineralitat els dona profunditat.

Sabors/Boca: En boca, és excepcionalment fresc, ampli i elegant, on els sabors de les fruites madures i les notes anisades estan liderats per sensacions cítriques, minerals i un punt salí, resultant en un vi complex i molt saborós.

HISTÒRIA DEL VI

Daurat és un vi blanc **Ecològic** elaborat al encantador poble de Torrelavit, dins de la Denominació d'Origen Penedès, una de les regions vitivinícoles més antigues d'Espanya. Cada anyada es limita a menys de 1.000 ampolles.

Envellit durant 3 mesos en Botes de Roure Francès de 500 litres i elaborat amb un 95% de Xarel·lo i un 5% de Malvasia de Sitges, el nostre vi prové de vinyes seleccionades de la finca de Can Comas, amb ceps que oscil·len entre els 30 i 55 anys.

Daurat és un homenatge a la històrica regió del Penedès i al color daurat que aquest vi revela amb el temps, aconseguint el seu màxim potencial a mesura que envellix.

Un vi blanc sec, mineral, directe, complex i precís, amb una acidesa excepcional, Daurat és un company sense precedents per elevar les teves experiències gastronòmiques, en qualsevol moment i lloc.

