



CAN PIXA BLANCO

D.O PENEDEÈS



VARIEDAD

Macabeo, Xarel·lo, Parrellada y Moscatell de Alejandría.



ELABORACIÓN

Como la mayoría de suelos en el Penedés, las uvas que dan origen al vino Can Pixa crecen en terrenos calcáreos, que en este caso se caracterizan también por la presencia de arena. los blancos de 2018 muestran una mayor frescura y acidez comparado con las cosechas anteriores. Después de unas cuantas añadas marcadas por la sequía, la vendimia de 2018 estuvo salpicada por las lluvias y por temperaturas más moderadas que ralentizaron la maduración de la uva. Dando como resultado un fruto de gran pureza y en muy buen estado sanitario que ha permitido elaborar vinos con más potencia aromática y una acidez marcada.

Las uvas son vendimiadas manualmente y tras un breve prensado, se fermentan a baja temperatura para retener todo su aroma y delicadeza.



CRIANZA

Vino del año



NOTA DE CATA

Color amarillo paja pálido con tonos verdosos. En nariz, aromas con carácter varietal, frescos y equilibrados gracias a la fermentación en frío.

Destacan las notas florales (flor blanca, flor de almendro) y frutales a manzana verde, cítricos y frutas exóticas, con un toque mineral.

En boca, entrada fresca con cierta cremosidad. Buen equilibrio entre la acidez y el alcohol.