



PARRELL BLANCO

D.O MONTSANT



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Moscatell romano



ELABORACIÓN

La maceración se realiza en pequeños envases de 500 litros y acaba la fermentación, tanto alcohólica como maloláctica en depósitos de 1000 litros.

Coupage de dos añadas. Una parte tiene crianza en roble francés y el resto es vino de la última cosecha.

Posterior crianza en botella, de mínimo 4 meses.



CRIANZA

Joven



NOTA DE CATA

A la vista, presenta básicamente un color pálido con matices dorados i tonalidades grises.

En nariz, aroma muy floral con notas de fruta tropical.

En la entrada en boca, aparecen matices ácidos de manzana verde. Es muy persistente, manteniéndose suave con su carácter floral.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com