

Nàiaada

D.O. Penedès

Procés d'elaboració:

Cadascuna de les varietats que componen aquest cupatge fermentaran per separat. Aturarem la fermentació amb fred amb la finalitat de conservar uns grams de sucre residual que arrodonirà el conjunt.

Varietat de raïm:

Xarel.lo 60% i Muscat 40%

Nota de Tast:

Color: Groc palla amb reflexes daurats.

Nas: Molt expressiu, amb notes florals i de fruita tropical.

Boca: Paladar sedós, ampli, molt afruitat amb un lleuger toc cítric.

Dades analítiques:

- Grau Alcohòlic: 11,50 % vol.
- Acidesa Total: 5,5 gr/l. (tartàric)
- Sucre Reductors: 12,8 gr/l.
- Densitat: 0,9991

Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'emparedat de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20° C.

Recomanacions:

Servir fred entre 8° i 10° C refredant-lo, a poc a poc, dins d'una glaçonera o a la zona inferior de la nevera, en una copa alta de cristall fi i transparent, tipus tulipa de boca ampla.

Maridatges:

Ideal per a entrants, amanides exòtiques, peixos, mariscos crus i a la planxa.

