



1887

Nàïada

D.O. Penedès

Proceso de Elaboración:

Cada una de las variedades que compondrán el coupage (Xarel·lo y Muscat) fermentarán por separado. Parada de la fermentación con frío para conservar unos gramos de azúcar residual que redondeara el conjunto.

Coupage:

Muscat 50% y Xarel·lo 50%

Nota de Cata:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdes.

Nariz: Muy expresivo con notas florales y de fruta tropical.

Boca: Paladar sedoso, amplio, muy frutal con un ligero toque cítrico.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 12% vol.
- Acidez Total: 5,8 gr/l. (tartárico)
- Azúcares Reductores: 12 gr/l.
- Densidad: 0,997
- *Contiene sulfitos* -

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 8°-10° C enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior de la nevera, utilizar copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha.

Maridajes:

Para acompañar patés, ensaladas exóticas, pescado y marisco crudo o a la plancha.



Medalla Bronce
Concurs Tastavins
D.O.Penedès.

