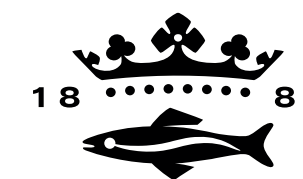




MONISTROL BLANCO ORGÁNICO 2021



MONISTROL

Monistrol es uno de los principales productores de vino, habiéndose establecido en la finca San Sadurni d'Anoia en 1882, en el corazón del Penedès, a 40 km al suroeste de Barcelona. Desde entonces, la calidad ha sido sinónimo de producción de algunos de los mejores vinos de España. Desde 1882 elaboramos vinos, siendo los vinos Monistrol la nueva gama de vinos orgánicos.

TIPO DE VINO: Vino blanco

ZONA DE PRODUCCIÓN: D.O. Catalunya

COMPOSICIÓN VARIETAL: 30% Xarel.lo, 30% Chardonnay, 20% Macabeo y 20% Gewüstraminer

ALCOHOL: 12% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8-10°C

MÉTODO DE ELABORACIÓN

De viñedos de los municipios de Sant Sadurni d'Anoia, Gélida y Sant Llorenç d'Hortons, en el norte de l'Alt Penedes, cerca de Barcelona y del mar Mediterráneo. Wineland con un cultivo orgánico en las propiedades de 50 viticultores.

Vendimia manual en agosto y septiembre. Maceración en frío y fermentación en depósitos pequeños a temperatura de 15 °C.

NOTAS DE CATA

Color Pajizo, con tontos melocotón. Aroma fresco y limpio, flores blancas, fruta (manzana), tropical (piña). En boca es fresco, cremoso, amplio, fruta blanca, pomelo y cítricos. Final amplio y largo.

MARIDAJE

Perfecto acompañamiento para cualquier tipo de aperitivos, arroces, pastas, embutidos, quesos suaves, pescados, mariscos y cocina japonesa.