MICHAEL W. SALVERDA WINES



AURA MARINA

XAREL·LO (ecológico)

Fecha de lanzamiento | Octubre 2025 (1.037 botellas)

Viñedo | Massís del Garraf, Penedès

Uvas | Xarel·lo (ecológico)

Suelos | Predominantemente calizo con arcilla

Vinificación | Uvas enteras de viñas viejas recolectadas a mano, prensa neumática. Fermentación espontánea en 85% barricas usadas 300-400L y 15% acero inoxidable. Fermentación maloláctica completa.

Crianza | Tras fermentación, reposó 9 meses sobre lías (sin batonnage). Mínima cantidad de azufre antes del embotellado.

Análisis

Alcohol	|	11 %
Azúcar Residual	|	<0.50 g/L
pH	|	3.34
Acidez Total	|	5.3 g/L

Notas | Ciruela verde, hinojo, hierbas secas, piel de cítricos con tiza húmeda, pedernal. Acidez vibrante, estructura tensa. Mediopaladar lineal con final de fruta verde y mineralidad de piedra.

Maridaje | Marisco, pasta, arroz, verduras y platos mediterráneos con hierbas.

Contact: sales@mwswines.com
T: +34 666 925 162 / +34 620 001 196
IG: @mwswines