MICHAEL W. SALVERDA WINES



AURA MARINA

XAREL·LO (ecològic)

Data de llançament | Octubre 2025 (1.037 ampolles)

Indret | Massís del Garraf, Penedès

Varietat | Xarel·lo (ecològic)

Sòls | Predominantment calcari amb argila

Vinificació | Raïms sencers de vinyes velles collits a mà, premsa pneumàtica. Fermentació espontània en 85% botes usades 300-400L i 15% acer inoxidable. Fermentació malolàctica completa.

Envelliment | Després de fermentació, va reposar 9 mesos sobre lies (sense batonnage). Quantitat mínima de sofre abans de l'ampollament.

Anàlisi

Alcohol	|	11 %
Sucre Residual	|	<0.50 g/L
pH	|	3.34
Acidesa Total	|	5.3 g/L

Notes | Pruna verda, fonoll, herbes seques, pell d'agrumes amb guix humit, sílex. Acidesa vibrant, estructura tensa. Medi paladar lineal amb final de fruita verda i mineralitat de pedra.

Maridatge | Marisc, pasta, arròs, verdures i plats mediterranis amb herbes.

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