MICHAEL W. SALVERDA WINES



HOMENATGE PELL

XAREL·LO (ecológico)

Fecha de lanzamiento | Octubre 2025 (220 botellas)

Viñedo | Massís del Garraf, Penedès

Uvas | Xarel·lo (ecológico)

Suelos | Predominantemente calizo con arcilla

Vinificación | Uvas enteras de viñas viejas (20% racimo entero, resto despalillado/triturado). Fermentación espontánea sobre pieles (15 días de maceración) en acero inoxidable, luego a barricas usadas. Sin clarificar ni filtrar.

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

Análisis

Alcohol	|	10.5 %
Azúcar Residual	|	<1.0 g/L
pH	|	3.63
Acidez Total	|	4.8 g/L

Notas | Té blanco, piel de cítricos, hinojo, piel de albaricoque con mineralidad calcárea. Estructura tensa, fenólicos sedosos. Mediopaladar lineal con final de tensión mineral y amargor sutil.

Maridaje | Pescado ahumado, verduras en tempura, aves con costra de hierbas, queso de cabra curado con hinojo, marisco crudo con cítricos.

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