MICHAEL W. SALVERDA WINES



HOMENATGE PELL

XAREL·LO (ecològic)

Data de llançament | Octubre 2025 (220 ampolles)

Indret | Massís del Garraf, Penedès

Varietat | Xarel·lo (ecològic)

Sòls | Predominantment calcari amb argila

Vinificació | Raïms sencers de vinyes velles (20% raïm sencer, resta desrapat/trinxat). Fermentació espontània sobre pells (15 dies de maceració) en acer inoxidable, després a botes usades. Sense clarificar ni filtrar.

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

Anàlisi

Alcohol	|	10.5 %
Sucre Residual	|	<1.0 g/L
pH	|	3.63
Acidesa Total	|	4.8 g/L

Notes | Te blanc, pell d'agrumes, fonoll, pell d'albercoc amb mineralitat calcària. Estructura tensa, fenòlics sedosos. Medi paladar lineal amb final de tensió mineral i amargor subtil.

Maridatge | Peix fumat, verdures en tempura, aus amb crosta d'herbes, formatge de cabra curat amb fonoll, marisc cru amb cítrics.

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