

## Ficha Técnica:

**Nombre:** Montargull Xarel·lo (fermentado en barrica)

**Cosecha:** 2013

**Variedad uva:** Xarel·lo 100%

**Procedencia uva:** La Granada y su entorno

**Denominación de Origen Penedès**

**Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Temperatura de servicio;** 8-9 °C

**Elaboración:** vino fermentado en botas de roble francés nuevas de 300 l.

**Color:** Vino de un amarillo brillante, con tonos dorados, muy limpio.

**Aroma:** Potente y elegante, sobresalen las notas de vainilla, tostados y ahumados.

**Boca:** Equilibrado y persistente en boca, carnoso y fresco, destaca, en el post gusto, el recuerdo de la crianza en bota.

**Maridaje:** Ideal para aperitivos, primeros platos, ahumados y quesos.

**Evolución:** El vino puede tener una buena evolución en los siguientes 2-3 años.

