

Cosmic

Specificaties

Afkomst: DO Penedès	Smaakprofiel: Licht, fris en strak
Alcoholpercentage: 12%	Kleur/soort: Blanco
Serveertemperatuur: 6-8°C	
Serveertip: Lekker bij salades, rijst, vis, sushi en milde kazen.	
Rijping: Na een korte maceratie van de volledige druif (met schil) lichtjes geperst en daarna gefermenteerd in stainless steel tanks gedurende 18 dagen. Na fermentatie werd de wijn gedurende 3 maanden lang op eigen gistcellen bewaard, 3x daags battonage om een complexere, vollere wijn te bekomen.	

Awards	Kenmerken
Bronzen medaille op Decanter World Wine Awards 2017, vintage 2016 88 punten.	Druivenras: 85% Xarel-lo, 15% Sauvignon Blanc
Hoort bij de beste 5% van alle wijnen in deze wijnstreek (Oogstjaar N.V.) - Vivino	Wijnbouwer: Parès Balta



Proefnotitie

85% Xarel-lo, 15% Sauvignon Blanc geteeld volgens Biodynamische wijnbouw. **Microcuvee:** slechts 2000 tot 5000 flessen gebotteld elk jaar. Druiven afkomstig vanuit de hoogste wijngaard, aan de voet stroomt de rivier Foix. Temidden van een natuurgebied waar wilde kruiden tussen de wijngaarden groeien (lavendel, rozemarijn, salie).

Zeer intense neus met citrustonen maar vooral véél fruit. Fris en fruiting, vol nuances. Floraal en citrus tonen zijn goed aanwezig in de mond met een lange afdronk en goede aciditeit.

