

## ngsCamagroc

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DO Penedès	<b>Smaakprofiel:</b> <a href="#">Licht, fris, strak</a>
<b>Alcoholpercentage:</b> 13%	<b>Kleur/soort:</b> Blanco
<b>Serveertemperatuur:</b> 4 a 6°C	
<b>Serveertip:</b> Lekker als begeleider van vis- en zeevruchten, salades en lichte pastagerechten.	
<b>Rijping:</b> Maceratie op eigen gistcellen gedurende 10 uur. Fermentatie gedurende 15 dagen, op temperatuur van 14°C op stainless steel tanks.	

<b>Awards</b>	<b>Kenmerken</b>
	<b>Druivenras:</b> 100% Xarel-Lo, <b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Bodegas Bolet</a>

### Proefnotitie

wijnbouw! De oogst gebeurt 's nachts om zo een perfecte schilrijpheid te bekomen en dus een frisse maar de wijn als resultaat. Maceratie op eigen gistcellen gedurende 12 uur. **Enkel de eerste 50% van het sap wordt gebruikt voor eigen productie.** De rest wordt verkocht aan andere bodega's in de buurt. Zo behoudt men het puurste sap met de allerhoogste kwaliteit voor eigen productie zonder verlies.

**Zeer aromatische neus met peer, banaan en groene appel,** typisch aan Xarel-Lo. In de mond **goed gestructureerd**, met een goede alcohol en aciditeit verhouding en een **lange aromatische afdronk.**

