

CARLES ANDREU TREPAT 2015



Viñedos: Cepas de mas de 60 años. Terreno arcillocalcario. Vendimia manual.

Rendimento: 4000 kg/ha.

Alcohol: 14 %

Producción: 10.100 botellas

Variedades: 100% Trepat

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés (Nevers)

Nota de cata: En nariz se presenta delicado, sutil y fragante siendo a su vez rico en matices. Grosella, frambuesa, violeta, pimienta y nuez moscada, así como vainilla y roble con un trasfondo de camomila y hierbas aromáticas. En boca ofrece un frescor notable con relieve acido que mantiene el vino en tensión.

Maridaje: Versatil acompañamiento para carnes y pescados. Servir entre 12°C y 15°C

