



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

CEPELL BLANC 2019

JOVENTUT

VI JOVE ELABORAT A PARTIR DE MACABEU, PROCEDENT DE LA VINYA LA TORRE; XAREL·LO, DE VINYES VELLES; I VIOGNIER, PER ACABAR-LI DE DONAR FRUITA



VARIETAT: MACABEU, VIOGNIER &, XAREL·LO



TERRER: VINYES PRÒPIES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA
SITUADES A SUBIRATS



D.O: PENEDES



TIPUS D'AMPOLLA: BORDELESA STILUS 75 CL



GRAU ALCOHÒLIC: 11,5°C

NOTA DE TAST

COLOR GROC PALLA I BRILLANT AMB ALGUNES TONALITATS VERDOSES MOLT DESTACADES AROMES FLORALS I QUE DONEN UNA SENSACIÓ MOLT INTENSA DE FRESCOR, EN BOCA ÉS UN VI EQUILIBRAT, RODÓ I FRESC. POSTGUST LLARG

ELABORACIÓ

FERMENTACIÓ A BAIXES TEMPERATURES , PER TAL D'ACONSEGUIR
TOTS LES AROMES POSSIBLES DE LA FRUITA

MARIDATGE RECOMANAT

TRONC DE LLUÇ AMB GAMBES, PASTA FRESCA D'OU AMB UNA SALSА CREMOSA (MANTEGA, NATA I PARMESÀ), PASTA AMB SALSА MARINERA I ACOMPANYADA AMB MOL·LUSCOS O SÍPIA, CONILL A LA GRAELLA, LLIBRETS DE LLOM

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

CEPELL BLANCO 2019

JUVENTUD

VINO JOVEN ELABORADO A PARTIR DE MACABEO PROCEDENTE DE LA VIÑA LA TORRE; XAREL·LO, DE VIÑEDOS VIEJOS; Y VIOGNIER, PARA ACABAR DE DARLE NOTAS FRUTALES



VARIEDAD: MACABEO, VIOGNIER & XAREL·LO



TERRUÑO: VIÑAS PROPIAS DE AGRICULTURA ECOLÒGICA SITUADA EN SUBIRATS



D.O: PENEDÈS



TIPO DE BOTELLA: BOTELLA DE 75 CL



GRADO ALCOHÓLICO: 11,5°

NOTA DE CATA

COLOR AMARILLO PAJA Y BRILLANTE CON ALGUNAS TONALIDADES VERDOSAS MUY DESTACADAS AROMAS FLORALES QUE LE DAN UNA SENSACIÓN MUY INTENSA DE FRESCOR, EN BOCA ES UN VINO EQUILIBRADO, REDONDO Y FRESCO. POSGUSTO LARGO

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN A BAJAS TEMPERATURAS, PARA OBTENER TODOS LOS AROMAS POSIBLES DE LA FRUTA

MARIDAJE RECOMENDADO

TRONCO DE MERLUZA CON GAMBAS, PASTA FRESCA DE HUEVO CON SALSA CREMOSA, PASTA CON SALSA MARINERA Y ACOMPAÑADA DE MEJILLONES O SEPIA, CONEJO A LA PARRILLA, LIBRITOS DE LOMO

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

WHITE CEPELL 2019

YOUTH

YOUNG WINE PRODUCED FROM MACABEU GRAPES FROM THE LA TORRE VINEYARD;
XAREL.LO FROM OLD VINES; VIOGNIER, TO FINISH IT WITH FRUIT



GRAPE VARIETY: MACABEU, VIOGNIER & XAREL.LO



TERROIR: OWN ORGANICALLY CULTIVATED VINEYARDS LOCATED IN SUBIRATS



D.O: PENEDES



BOTTLE TYPE: BOTTLE OF 75 CL



ALCOHOL CONTENT: 11,5°

TASTING NOTES

BRIGHT STRAW COLOUR WITH SOME HINTS OF GREEN. A FLOWERY AROMA PROVIDES A VERY INTENSE SENSATION OF FRESHNESS ROUND FRESH AND WELL BALANCED IN THE MOUTH. LONG AFTERTASTE

PRODUCTION

FERMENTATION AT LOW TEMPERATURES 15 ° C IN ORDER TO PRESERVE ALL THE POSSIBLE AROMAS OF THE FRUIT

WINE PAIRING

HAKE WITH PRAWNS, FRESH EGG PASTA WITH A CREAMY SAUCE (BUTTER), CREAM AND PARMESAN CHEESE) PASTA WITH SEAFOOD SAUCE ACCOMPANIED BY SQUID OR CUTTLEFISH, GRILLED RABBIT, CORDON BLUE

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal [Subirats] Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana