



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

AVI TON 2018

SENTIMENT

VI PROCEDENT D'UNA VINYA DE XAREL·LO DE MÉS DE SEIXANTA ANYS, AMB MOLT BAIXA PRODUCCIÓ I AMB UNA ELABORACIÓ DE FERMENTACIÓ EN BÓTA. AQUEST VI ÉS UN HOMENATGE AL MEU PARE I L'AVI DELS MEUS FILLS: D'AQUÍ LI VE EL NOM



VARIETAT: 100% XAREL·LO



TERRER: VINYES PRÒPIES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA SITUADES A SUBIRATS



D.O: PENEDEÈS



TIPUS D'AMPOLLA: BORDELESA ELLEGANCE 75 CL



GRAU ALCOHÒLIC: 14°C

NOTA DE TAST

COLOR DAURAT PÀ·L·LID AMB TONALITATS BRILLANTS EN NAS, ELS AROMES FLORALS (FLOR D'AMETLLER) ES COMBINEN AMB ELS DE FRUITES MADURES (PINYA, CODONY, COMPOTA) I ELS AROMES PROPIS DE LA BÓTA (TORRATS, VAINILLES, CAFÈS) ÉS UN VI EQUILIBRAT AMB COS I GLICÈRIC, UNTUÓS I A LA VEGADA TRANSMET SENSACIÓ DE FRESCOR. NOTES TROPICALS

ELABORACIÓ

MACERACIÓ A 5 °C DURANT 38-45 HORES, LA FERMENTACIÓ ACABA EN BÓTES NOVES DE CASTANYER, CRIANÇA DURANT 3 MESOS EN CONTACTE AMB LES SEVES PRÒPIES MARES I ON ES REALITZA EL BATONNAGE

MARIDATGE RECOMANAT

FORMATGES, FOIES, CANAPÈS, PAELLA DE MARISC, SUSHI, BACALLÀ AMB PÈSOLS I CARXOFES I CARNS BLANQUES

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

AVI TON 2018

SENTIMIENTO

VINO PROCEDENTE DE UNA VIÑA DE XAREL·LO DE MÁS DE SESENTA AÑOS, CON MUY BAJA PRODUCCIÓN Y CON UNA ELABORACIÓN DE FERMENTACIÓN EN BARRICA. ESTE VINO ES UN HOMENAJE A MI PADRE Y ABUELO DE MIS HIJOS: DE AHÍ LE VIENE EL NOMBRE



VARIETAT: 100% XAREL·LO



TERRER: VINYES PRÒPIES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA SITUADES A SUBIRATS



D.O: PENEDÈS



TIPUS D'AMPOLLA: BORDELESA ELLEGANCE 75 CL



GRAU ALCOHÒLIC: 14°C

NOTA DE CATA

COLOR DORADO PÁLIDO CON TONALIDADES BRILLANTES EN NARIZ, LOS AROMAS FLORALES (FLOR DE ALMENDRO) SE COMBINAN CON EL DE LAS FRUTAS MADURAS (PIÑA, MEMBRILLO, COMPOTA) Y LOS AROMAS PROPIOS DE LA BARRICA (TORRADOS, VAINILLAS, CAFÉS) ES UN VINO EQUILIBRADO CON CUERPO Y GLICÉRICO, UNTUOSO Y A LA VEZ TRANSMITE SENSACIÓN DE FRESCOR. NOTAS TROPICALES

ELABORACIÓN

MACERACIÓN A 5 °C DURANTE 38-45 HORAS. LA FERMENTACIÓN ACABA EN BARRICAS NUEVAS DE CASTAÑO. CRIANZA DURANTE 3 MESES EN CONTACTO CON SUS PROPIAS LÍAS Y DONDE SE REALIZA EL BATONNAGE

MARIDAJE RECOMENDADO

TODO TIPO DE QUESOS, FOIES, CANAPÉS, PAELLA DE MARISCO, SUSHI, BACALAO CON GUISANTES Y ALCACHOFAS Y CARNES BLANCAS

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

AVI TON 2018

FEELING

WINE FROM XAREL·LO VINEYARD THAT IS OVER 60 YEARS OLD, WITH VERY LOW PRODUCTION AND A BOTTLE FERMENTATION PROCESS, THIS WINE IS AN HOMAGE TO MY FATHER AND GRANDFATHER OF MY CHILDREN, FROM WHOM IT GETS ITS NAME



VARIETY: 100% XAREL·LO



TERROIR: OWN ORGANIC VITICULTURE VINEYARDS LOCATED IN SUBIRATS



D.O: PENEDÈS



BOTTLE TYPE: TALL BORDEAUX ELEGANCE, 75 CL



ALCOHOLIC CONTENT: 14°C

TASTING NOTES

PALE GOLD WITH HINTS OF SPARKLE FLORAL AROMAS IN THE NOSE (ALMOND FLOWER) COMBINE WITH RIPE FRUIT (PINEAPPLE, QUINCE) AND THE AROMAS FROM THE BARREL (TOAST VANILLA, COFFEE). A WELL BALANCED WINE WITH BODY AND GLYCERIC, UNCTUOUS THOUGH AT THE SAME TIME CRISP. TROPICAL NOTES

PRODUCTION

MACERATED AT 5° C FOR 38-45 HOURS. FERMENTATION TAKES PLACE IN CHESTNUT OAK BARRELS. AGED FOR 3 MONTHS WITH ITS OWN LEES WHERE THE BATTONAGE TAKES PLACE

MARIDATGE RECOMANAT

CHEESE, FOIE, CANAPÉS, SEAFOOD PAELLA, SUSHI, COD WITH PEAS AND ARTICHOKE

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