

LLOP GOLAFRE

LLOP GOLAFRE BLANC D.O. PENEDES

EDAT DE LES VINYES

Vinyes de 10 a 20 anys

VARIETATS

Xarel·lo, Muscat, Xenin i Chardonnay

VOL %

13%

TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C.

NOTA DE TAST

Color groc pàlid. Elevada intensitat aromàtica amb notes de plàtan i almivarades, amb certs matisos florals, fruit de la presència al cupatge de la varietat típica penedesenca : el Xarel·lo. En boca hi trobem la sedositat del Chardonnay i l'acidesa i frescor típica de la varietat Xenin que el fa un vi llarg i fresc..



FERRÉ|Catasús

LLOP GOLAFRE

LLOP GOLAFRE BLANCO D.O. PENEDES

EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 20 años

VARIETADES

Xarel-lo, Muscat, Chenin y Chardonnay

VOL %

13%

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada y de noche, para conservar todas las cualidades organolépticas de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Elevada intensidad aromática con notas de plátano y almibarados, con ciertos matices florales, debido a la presencia en el coupage de la variedad típica del Penedès: el Xarel-lo. En boca encontramos la sedosidad del Chardonnay y la acidez y frescura típica de la variedad Chenin que lo hace un vino largo y fresco.



FERRÉ|Catasús

LLOP GOLAFRE

LLOP GOLAFRE WHITE WINE D.O. PENEDES

VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 20 years old

GRAPE VARIETIES

Xarel.lo, Muscat, Chenin Blanc and Chardonnay

VOL %

13%

SERVICE TEMPERATURE

8-10 °C

WINEMAKING

We harvest mechanically and it is done at night to preserve all the organoleptic characteristics of the grapes. Each grape variety is fermented separately at a controlled temperature of 16º C.

TASTING NOTE

Pale yellow colour. On the nose, it has a good aromatic intensity with notes of banana and fruit in syrup, as well as certain floral nuances due to the presence of the typical variety from the Penedès: Xarel-lo. On the palate, one finds the smoothness of the Chardonnay and the acidity and typical freshness of the Chenin Blanc, making it a long and crisp wine.



FERRÉ|Catasús