

# Teulera

... la montònega en la seva màxima expressió



Vi brillant i lluminós. Color groc llima amb reflexos verdosos.

Intensos aromes de flors d'ametller, jizamí i taronger combinats amb els notes dolces de la fruita blanca (poma i pera). En una segona flairada apareixen els records frescos d'herbes aromàtiques mediterrànies com la matafaluga, el poliol i la menta, i particular el romaní que ens transporta al terrer del "Mas Corrobi"

En boca es presenta fresc, viu. Te una entrada sedosa que s'equilibra amb l'acidesa amplificant les sensacions de frescor en el seu pas per boca. Al retro gust apareixen notes d'ametlla crua. El post gust es fi i llarg, amb bon greix i sense arestes.

Servir entre 6-8° C.

Maridatge Combina perfectament amb tot tipus de marisc, crustacis i qualsevol peix poc condimentat o de cuina asiàtica. Ideal per formatges amb bon contingut de greix que maridaran molt bé amb l'acidesa de la Montònoga.

Un vi que et seduirà a totes hores.

## Tipus de producte:

Blanc fresc criat en lies. Anyada 2022. Embotellat abril 2023  
DO Catalunya

## Tipus de raïm:

100% MONTÒNEGA ( Parellada de muntanya )

Vinyes de +30 anys.

Conducció tradicional en vas i en espatllera

Localització: A Pla de Manlleu ( Penedès ) a les vinyes de +500m. d'alçada sobre un sòl argilo- calcari

Verema: Collita manual, principi octubre 2022.

## Elaboració:

Pre maceració de 8 hores a 15°C. Fermentació i maceració en fred (màxim 16°C) i criat en lies.

Criança: En dipòsit, amb mares.

Graduació: 11,5 % vol.