

La Sínia

03591

Crianza 2021



Fermentación y crianza en barrica de acacia

VINO BLANCO CRIANZA

D. O. Penedès

100 % xarel·lo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

RECUPERANDO NUESTRA ESENCIA

Gira la sínia (noria) como la rueda del tiempo. Sin fin, marcando su ritmo natural. Primavera, verano, otoño e invierno. Un viejo compás que nos conecta con la sabiduría de la tierra y sus ciclos. Un viaje al país de nuestros ancestros, fuente de respuestas y soluciones inagotable. La naturaleza nos llama. Es hora de volver a recuperar nuestra esencia.



Ligero | Afruitado | **Maduro**

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 12 % vol.

Valor energético: 84 kcal/100 ml

Servicio: 8 - 10 °C

Consumir: antes de 2027

Maridaje: gallo de corral con gambas de Vilanova

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca (**manzana**), fruta con hueso (**melocotón de vid**) y fruta tropical (lichi) sobre un fragante fondo cítrico (**limón**) y floral (**flor de naranjo**). Ligeros recuerdos ahumados, especiados (pimienta blanca) y a crianza (**vainilla**). En boca es fresco, energético, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.

Vinos similares de nuestra bodega:
La Soledad.



Medalla de bronce
Tastavins 2023

