

## Vermell



<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Katalonia
<b>SZCZEP</b>	Xarello Red
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Vininova naturalnie

### Aromat:

Niska intensywność aromatyczna. W nosie subtelne, ale złożone. Prezentuje aromaty dojrzałych gruszek, jabłek i cytrusów.

### Smak:

Na podniebieniu eleganckie i jedwabiste, z wyraźnym słonym posmakiem.

### Potrawy:

Sery miękkie, owoce morza

### Więcej informacji:

Winogrona bardzo rzadkiej odmiany xarello red pochodzą z ponad pięćdziesięcioletnich krzewów. Fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, a następnie wino dojrzewa przez 7 miesięcy na osadzie.

# Celler Can Descregut



Can Descregut to rodzinna winnica prowadzona przez młodą parę, Marca i Arantxę, oddalona o godzinę drogi od Barcelony. Specjalizuje się w tradycyjnych, katalońskich odmianach takich jak białe i czerwone Xarel-lo, Macabeo, Parellada. Winogrona są uprawiane na różnych rodzajach gleb, głównie gliniastych, rozsianych między cztery posiadłości, gdzie wysokość terenu waha się od 200 do 500 metrów. Samą winiarnię umieszczono na terenie gospodarstwa o nazwie Masia de Can Descregut. Para praktykuje metody rolnictwa ekologicznego, bez stosowania herbicydów i insektycydów, zawsze dążąc do zachowania naturalnej równowagi w winnicach. Produkcja to zarówno wina musujące, jak i spokojne, przy czym roczna produkcja wynosi około 5 000 butelek.