

# Memoria



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	6.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>REGION</b>	Katalonia
<b>SZCZEP</b>	Macabeo, Xarello
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne, Vininova naturalnie

## Aromat:

W nosie wyczuwalne jest długie dojrzewanie, które przejawia się aromatem tostów i suszonych owoców.

## Smak:

Zaskakująco owocowe, o kremowej konsystencji i eleganckich, drobnych bąbelkach.

## Potrawy:

Aperitif, sushi

## Więcej informacji:

Winogrona zbierane są ręcznie z winnic zasadzonych pod koniec lat 60. Wino bazowe dojrzewa przez 8 miesięcy na osadzie, a następnie leżakuje w piwnicy przez minimum 60 miesięcy.

# 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.