


FECHA DE CATA	10 de Mayo de 2018	
VINO	SASSÓ 2015	
BODEGA	CELLER FINCA PARERA	
D.O.	PENEDÉS	
AÑADA	2015	
CRIANZA	Barricas viejas de acacia con posterior envejecimiento con sus propias lías y battonage. Descansa en depósitos de cemento. Sin clarificar ni filtrar. Biodinámico. Levaduras indígenas.	
ALC (% VOL)	13%	
VARIETALES	100% Xarel·lo. Viñas jóvenes.	
VISTA	Ligera precipitación. Ligeramente mate. Amarillo de intensidad media.	
NARIZ	Reducción reversible, intensidad media alta, aromas a frutas de hueso (melocotón, albaricoque), notas amieladas, ahumado, madera tostada	
BOCA	Agradable en boca, aterciopelado, acidez media. Aromas a piña muy madura, tostados y frutos secos.	
MARIDAJE	Aves al horno, arroces.	
PRECIO	20,30€	