

CALIDAD

TRABAJO EN EQUIPO

Lacrima Baccus

VALENT BLANCO 2025



VEGAN



DO Penedès

El trabajo milenario e incansable del viticultor ha sido lo que ha marcado los paisajes vitivinícolas de las zonas de la denominación de origen Penedès.



NOTAS DE CATA



COLOR: cristalino, luminoso y fluido. Amarillo pálido con reflejos verdes.



NARIZ: fruta intensa, con notas de cítrico (pomelo) y fruta tropical. Un fondo largo y elegante con recuerdos sutiles de flor de acacia.



BOCA: equilibrado con un paso en boca suave y agradable. Es sedoso con una sensación final de frescura.



VARIEDADES

Xarel·lo

Las variedades se vendimian y elaboran por separado. Mezcla de los vinos de las distintas variedades para buscar el cupaje perfecto, clarificación, estabilización tartárica y filtración antes del embotellado.

Graduación
12 % vol.



Servicio
10-12 ° C

Acidez total (a.t.): 5.0-5.6 g/l

Azúcar 0.24 g/l

SO₂ Total 75-85 mg/l

Envase Botella esp. vidrio 75 cl.



MARIDAJE

Es un vino ideal para tomar con chips de verdura, ensaladas de queso fresco con quinoa y sopas frías de manzana.

Buena combinación con pastas al huevo, gyozas de langostinos, arroces de mar y montaña. Increíble combinación con los quesos de oveja y cabra semicurados.

BARDINET