



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00  
moestue@moestue.com  
www.moestue.com

# Celler Credo Aloers 2019

Hvitvin | Catalonia, Spania | VP-nr.: 14545301 | SAP-nr.: 9077032 | EPD-nr.: 9077032 | Pris: 229,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



KLIMASMART EMBALLASJE

## FAKTA

|               |                                |                 |                           |
|---------------|--------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Land          | Spania                         | Jordsmonn       | Kalkholdig leire og sand. |
| Distrikt      | Catalonia                      | Alkohol         | 12 %                      |
| Underdistrikt | Penedès                        | Sukker          | 0.4 g/l                   |
| Passer til    | Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk | Syre            | 4.8 g/l                   |
| Druetype      | 100 % xarel·lo                 | Årstall plantet | 1970                      |
|               |                                | Allergener      | Sulfitt                   |



FRISKHET



FYLDE



SØDME

## Bruksområde

Fisk, skalldyr, spekemat, tapas, paella.

## Opprinnelse

Enkeltvinmarksvin fra gamle Xarel-lo-vinstokker i det indre av Alt Penedès.

## Karakteristikk

Lys strågul. Ungdommelig og delikat duft av blomster, sitrus, krydder og urter. Delikat og med tydelig tekstur i munnen, sitrus, blomst og krydder i lang, dyp ettersmak.

## Vinifikasjon

Manuelt innhøstet og spontanfermentert med skallkontakt i 6 timer. Skallkontakten bidrar til litt ekstra tekstur. Omrøring av berme i cirka en måned før lagring i 6 måneder på berme før tapping. En liten dæsj svoveldioksid tilsettes før tapping. Kun bruk av ståltank under fermentasjon og modning.