

BLANC MARINER

D.O. Penedès



BLANC MARINER, un vi fresc i intens, inspirat en el caràcter del nostre majestuós Mediterrani. La bellesa del mar banyat pel sol, la quietud de les seves aigües, contemplar un horitzó de vaixells navegants, aguaritar l'arribada dels pescadors a la costa, ...

BLANC MARINER, un vino fresco e intenso, inspirado en el carácter de nuestro majestuoso Mediterráneo. La belleza del mar bañado por el sol, la quietud de sus aguas, contemplar un horizonte de barcos navegantes, esperar la llegada de los pescadores a la costa, ...

BLANC MARINER is a fresh and intense wine, inspired by the character of the majestic Mediterranean Sea. It evokes the beauty of the sea bathed in sunlight, the stillness of its waters, a horizon dotted with sailing boats, a sense of expectation as fishermen come to shore, ...



BLANC MARINER

85% Xarel-lo - 15% Chardonnay

Elaborat principalment amb la varietat Xarel-lo, la varietat estandard de la D.O. Penedès, i un petit percentatge de Chardonnay, Blanc Mariner és un vi de color groc pàl·lid amb reflexos verdosos brillants. En nas es mostra intens, amb un aroma on hi domina la fruita blanca -poma i pera-, i les notes florals sobre un fons especiat. En boca és suau, aromàtic i golós, d'acidesa vivaç i un final persistent.

La influència que exerceixen el sol i el mar Mediterrani fan que el Penedès sigui un territori privilegiat per al cultiu de la vinya.

Maridatge:

Un vi que harmonitza molt bé amb formatges blaus, marisc, arrossos mariners i peixos a la brasa.

BLANC MARINER

85% Xarel-lo - 15% Chardonnay

Elaborado principalmente con la variedad Xarel-lo, la variedad estandarte de la D.O. Penedès, y un pequeño porcentaje de Chardonnay, Blanc Mariner es un vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos brillantes. En nariz se muestra intenso, con un aroma donde domina la fruta blanca -manzana y pera-, y las notas florales sobre un fondo especiado. En boca es suave, aromático y goloso, de acidez vivaz y un final persistente.

La influencia que ejercen el sol y el mar Mediterráneo hacen que el Penedès sea un territorio privilegiado para el cultivo del viñedo.

Maridaje:

Un vino que armoniza muy bien con quesos azules, mariscos, arroces marineros y pescados a la brasa.

BLANC MARINER

85% Xarel-lo - 15% Chardonnay

Xarel-lo is the main grape used to make Blanc Mariner and is a standard variety in the D.O. Penedès. It blends with a small percentage of Chardonnay. It is a pale-yellow wine with bright green-tinged reflections. On the nose, it is intense with distinct aromas of white fruit - apple and pear - as well as floral notes with spicy undertones. In the mouth it is soft, aromatic and sweet, with a lively acidity and a persistent finish.

Ample sunshine and the Mediterranean Sea make Penedès a privileged land to grow vines.

Pairing:

This wine pairs very well with blue cheese, seafood, seafood rice dishes and grilled fish.