



AVI TON 2021

Vi procedent d'una vinya de Xarel·lo de més de setanta anys, amb molt baixa producció i amb una elaboració de fermentació en bóta. Aquest vi és un homenatge al meu pare i l'avi dels meus fills: d'aquí li ve el nom.

Viticultura

Parcel·la

Finca: Avi Ton
Hectàrees: 1.31
Altitud: 250
Localitat: Subirats
DOQ: Penedès

Plantació

Varietat: Xarel·lo
Cultiu: Ecològic
Núm, plantes: 2230
Any plantació: 1945
Conducció: Vas
Peu: Lot CL 235

Dades tècniques

Grau alcohòlic: 12.5°C
Certificacions: ecològic i vegan

Nota de tast

Color

Daurat pà·lid amb tonalitats brillants en nas.

Nas

Aromes florals (flor d'ametller) es combinen amb els de fruites madures (pinya, codony, compota) i els aromes de la bóta (torrats, vainilles, cafès)

Boca

Equilibrat amb cos i glicèric, untuós i a la vegada transmet sensació de frescor, notes tropicals.

Maridatge

Formatges, foies, canapès, paella de marisc, sushi, bacallà amb pèsols i carxofes i carns blanques.

Temperatura servei: 10-12°





AVI TON 2021

Vino procedente de una viña de xarel·lo de más de setenta años, con muy baja producción y con una elaboración de fermentación en barrica. Este vino es un homenaje a mi padre y abuelo de mis hijos: de ahí le viene el nombre.

Viticultura

Parcela

Finca: Avi Ton
Hectareas: 1.31
Altitud: 250
Localidad: Subirats
DOQ: Penedès

Plantación

Variedad: Xarel·lo
Cultivo: Ecologico
Núm, plantas: 2230
Año plantación: 1945
Conducción: Vas
Pie: Lote CL 235

Datos tecnicos

Grado alcoholico: 12.5°C
Certificaciones: ecologica y vegana

Nota de cata

Color

Dorado pálido con tonalidades brillantes

Nariz

Aromas florales (flor de almendro) se combinan con el de las frutas maduras (piña, membrillo, compota) y los aromas propios de la barrica (torrados, vainillas, cafés).

Boca

Equilibrado con cuerpo y glicérico, untuoso y a la vez transmite sensación de frescor, notas tropicales.

Maridaje

Todo tipo de quesos, foies, canapés, paella de marisco, sushi, bacalao con guisantes y alcachofas y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 10-12°





AVI TON 2021

Wine from xarel·lo vineyard that is over 70 years old, with very low production and a oak barrel fermentation process. This wine is an homage to Eudald's father and grandfather of his children, from whom it gets its name.

Viticulture

Vineyard information

Vineyard: Avi Ton

Hectares: 1.31

Altitude: 250 meters high

Location: Subirats

DOQ: Penedès

Vines information

Variety: Xarel·lo

Agriculture: Organic farming

Vines number: 2230

Planting year: 1945

Management: Vas

Rootstock: Lote CL 235

Technical information

Alcohol content: 12.5°C

Certifications: organic and vegan

Tasting note

Color

Pale gold with hints of sparkle floral aromas in the nose

Nose

Sparkle floral aromas in the nose (almond flower) combine with ripe fruit (pineapple, quince) and the aromas from the barrel (toast vanilla, coffee)

Mouth

A well balanced wine with body and glyceric, unctuous though at the same time crisp and tropical notes.

Pairing

Cheese, foie, canapés, seafood paella, sushi, cod with peas and artichokes.

Service recommended temperature: 10-12°

