

HMR WHITE

D.O. Penedès

HMR
mont rubí



HMR White

Tipus de vi: Blanc

Varietat: Xarel·lo

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Elaboració: Maceració pel·licular pre-fermentativa en fred i posterior criança sobre fines lies, després de la fermentació a baixa temperatura.

Producció: 12.000 – 20.000 ampolles

Sòl: Calcari - arenós

Temperatura ideal de servei: 8°C - 10°C.-

Nota de tast: HMR White és un monovarietal de Xarel·lo de velles vinyes plantades en sòls poc productius, en la part alta del Penedès.

De concepció jove i afruitat, en nas es presenta molt perfumat, potent, amb records d'herbes aromàtiques com el fonoll verd. Gran protagonisme de la fruita varietal fresca, poma verda, pera i pinya tropical, amb notes de flors blanques com el gessamí. Marcat final amb un punt vegetal molt agradable, molt fresc i amb lleugeres notes minerals.