



HMR WHITE

D.O. Penedès

HMR
mont rubí

Tipo de vino: Blanco

Variedad: Xarel·lo

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Elaboración: Maceración pelicular pre-fermentativa en frío y posterior crianza sobre finas lías, después de la fermentación a baja temperatura.

Producción: 12.000 – 20.000 botellas 75 cl.

Suelo: Calcáreo-arenoso

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

Notas de cata: HMR White es un mono-varietal de Xarel·lo de viejos viñedos plantados en suelos poco productivos, en la parte alta del Penedès.

De concepción joven y afrutado, en nariz se presenta muy perfumado, potente, con recuerdos de hierbas aromáticas como el hinojo verde.

Gran protagonismo de la fruta varietal fresca, manzana verde, pera y piña tropical, con notas de flores blancas como el jazmín.

Marcado final con un dejo vegetal muy agradable, muy fresco y con ligeras notas minerales.