



BRISAL^D XABEA^E

+VIÑAS RECUPERADAS+

D.O.P ALICANTE • 2025 • SERIE LIMITADA DE 4312 BOT.

Brisal de Xabea^E Blanco nace junto al Mar Mediterráneo como una expresión fresca y luminosa del paisaje. Un vino preciso y elegante, donde equilibrio, pureza y frescura conviven con naturalidad.

Brisal de Xabea^E 2025 es la expresión más luminosa y delicada del paisaje de Xàbia. Nace de viñas recuperadas de Moscatel de Alejandría en la comarca de Lluça, junto a otras variedades mediterráneas cultivadas bajo la influencia constante del mar.

Sobre suelos franco-arcillosos, ferrosos y calcáreos, la vendimia temprana define su identidad, aportando frescura, tensión y nitidez aromática.

Elaborado con mínima intervención, busca expresar el origen con pureza y equilibrio.

VINIFICACIÓN

Vendimia anticipada y selectiva realizada en las primeras horas del día.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y ligera crianza sobre lías finas, aportando textura y complejidad sin perder frescura ni expresión varietal.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Limpio y brillante, de perfil elegante.

En nariz predominan notas cítricas y frescas, acompañadas de sutiles recuerdos de hierbas mediterráneas y un delicado fondo mineral.

En boca es ágil y preciso, con una acidez vibrante y una textura sutilmente envolvente. Final limpio, fresco y ligeramente salino.

Ideal con pescados y mariscos, arroces delicados, cocina vegetal y aperitivos mediterráneos.

11,5% VOL / 750ml.



COSTER D'EN SALA

www.costerdensala.com

Carrer Mar Aràbigu, 3 • 03739 • Xàbia (Alacant)

☎ +34 655 856 378 📧 @costerdensala