



TERRA XABEA^E

+ VIÑAS RECUPERADAS +

D.O.P ALICANTE • 2025 • SERIE LIMITADA DE 8409 BOT.

Una interpretación precisa del Mar Mediterráneo desde la finca La Romualda. Terra Xabea^E Blanco combina frescura, textura y profundidad en un vino que habla de su origen con claridad y elegancia.

Terra Xabea^E Blanco 2025 nace en la finca La Romualda, en la partida Lluca, donde el paisaje mediterráneo encuentra una expresión profunda y equilibrada.

Los viñedos, asentados sobre suelos arcillosos, calcáreos y ferrosos, reciben la influencia del mar, el Llebeig y la protección del Montgó, dando lugar a una maduración lenta y precisa.

Elaborado artesanalmente por Coster d'En Sala, este vino combina frescura, textura y una marcada identidad mediterránea.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en las primeras horas del día.

Prensado directo sin despalillar y fermentación espontánea con levaduras indígenas en pequeños depósitos de acero inoxidable.

Crianza sobre lías durante aproximadamente cinco meses, con una pequeña parte afinada en barrica francesa nueva de 500 litros.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo pálido con reflejos dorados.

En nariz aparecen flores blancas, cítricos y fruta de hueso, acompañados de delicados matices herbales y minerales.

En boca es fresco, amplio y equilibrado, con una ligera textura sedosa y un final largo, preciso y ligeramente salino.

Ideal con pescados, arroces mediterráneos, mariscos, carnes blancas y cocina vegetal.

12,5% VOL / 750ml.



COSTER D'EN SALA

www.costerdensala.com

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

☎ +34 655 856 378 📱 @costerdensala