



TORRE **del** VEGUER
des de 1888

XAREL·LO & XAREL·LO VERMELL 2014



TORRE **del** VEGUER
des de 1888

X&V

Xarel·lo &
PENEDES
GARRAF

TORRE **del** VEGUER
des de 1888

XV

Xarel·lo Vermell
PENEDES
GARRAF



TORRE del VEGUER
des de 1888

XAREL·LO & XAREL·LO VERMELL 2014

La tipicitat del Xarel·lo combinat amb la mineralitat del nostre terroir.

Vinya

Vinya del Pou, 1975, de formació en vas, varietats Xarel·lo i Xarel·lo Vermell. Vinya ecològica des de Maig 2013. Orientada al nord-est, sobre sòls calcaris formats per al·luvions quaternaris, de textura franco-sorrenca, poc profunds i amb baix contingut en matèria orgànica. Situada als voltants del celler, a menys de 400 m. de distància.

Anyada 2014

Vam acabar la verema de 2013 sense precipitacions destacades. La tardor va ser molt càlida i va allargar el període de reserves del cep. Les pluges van arribar amb el principi de la caiguda de les fulles, la segona quinzena de mes de Novembre van caure 164L/m2 que van augmentar la capacitat hídrica de la planta. 2013 va ser un any molt més plujós que el 2012 amb 618 L/m2.

L'hivern va ser sec i bastant fred amb una temperatura mitja de 9.6°C i una mínima absoluta de -2.2°C, que van permetre que la planta tingués un bon repòs hivernal. La brotació s'avançà i va començar amb el Xarel·lo el dia 18 de Març i acabà al Penedès amb el P. Syrah el dia 7 d'Abril. La vinya d'alçada de Torre del Veguer en Bolvir de Cerdanya (1.200m) va brotar el dia 3 de Maig.

Amb la primavera comença el desenvolupament vegetatiu de la planta, aquesta va ser seca i de temperatures suaus. La sequedat va provocar una menor producció però major qualitat per tenir molta més concentració al raïm. La calor no va arribar a la vinya fins gairebé el mes de Juliol.

A Torre del Veguer vam començar la verema el dia 13 d'Agost, 8 dies abans de la mitjana dels últims 10 anys. A l'estiu vam tenir una temperatura mitjana moderada i amb precipitacions destacables els dies 16 i 17 d'Agost (77,5L/m2) i 18 i 20 de Setembre (60L/m2).

La verema acabà el 1 de Octubre al Penedès i el dia 9 de Novembre a Bolvir de Cerdanya.

Vinificació

Verema manual en caixes de 20kg, ràpida entrada al celler i disminució de la temperatura del raïm en càmera frigorífica durant 24 hores, aconseguint vinificar en fred continu,

Premsat suau a baixa pressió, amb rendiments del 50%, aprofitant únicament el most flor.

Fermentació alcohòlica per parcel·les en dipòsits d'acer inoxidable de 5.000 i 10.000L a temperatura controlada a 16°C durant 14 dies.

Criança sobre les seves pròpies lies durant 2 mesos. Embotellat el dia 4 de Març de 2015. Baixa utilització de sulfurós durant la vinificació.

Grau 12,48 % Vol

Acidesa 4,9 g/L Ac. Tartàric

SO2 87 mg/L

PH 3,08

Varietats 90% Xarel·lo y 10% Xarel·lo Vermell. Veremat el 22 i 23 de Setembre del 2014.

Nota de Tast Aroma net i a la vegada intens, amb perceptibles notes minerals de sal i iode, degut a la nostra proximitat al Mar. També trobem aromes d'herbes mediterrànies com el fonoll i la farigola, així com notes de fruita blanca i préssec.

Equilibrat, saborós, fresc en boca, de paladar elegant i destacable persistència.

Adequat amb tot tipus de marisc com les ostres, així com peix blanc. Combina bé amb formatges suaus poc curats i també amb carn blanca com el conill o l'ànec

