



Xarel·lo – Xarel·lo Vermell

Grau alc.: 12,97% **Acidesa:** 5,84 g/L tartàric **PH:** 3,27

Vinya

Les Abelles 1975, Xarel·lo i Xarel·lo Vermell.

Situada a Sant Pere de Ribes, dins del Massís del Garraf, pertanyent a la DO Penedès.

Orientació Sud-Est, situades entre el Mar Mediterrani (4km) i el Pic del Montgròs, a l'extrem oriental del Parc Natural del Garraf.

Terroir

Sòls calcaris formats per al·luvions del Quaternari, de textura extremadament calcària, profunds i amb molt baix contingut en matèria orgànica. Clima mediterrani suau amb gran influència marina. 4.800 hores de sol a l'any.

Notes de tast i maridatge

Color groc polpa de llimona brillant. Intens aroma on destaquen les notes d'herbes aromàtiques mediterrànies (romaní, fonoll i farigola) amb un fons balsàmic. En boca es mostra voluminós, fruit de la feina amb les mares i a el pas per àmfora ceràmica. Les seves notes salines i iodades desperten records del mar Mediterrani, a tan sols 4 km d'aquesta vinya. Acompanya bé tot tipus de marisc com l'ostra i la gamba vermella. Adequat amb formatges cremosos com el Brie.

Anyada 2021

La tardor de 2020 va ser fresca i plujosa, condicions que ajudaren a augmentar la capacitat hídrica de la planta i a assegurar un correcte agostament. Es donà un molt fred i plujós hivern, amb nevades històriques a tota la península ibèrica al gener, i per descomptat a les nostres vinyes d'alta muntanya a la Cerdanya. Gràcies al intens fred hivernal ens ajudà a fer net d'enfermetats a la vinya. A partir del 14 de març començaren a pujar les temperatures i arribà la 'primavera climàtica'. **La brotació** va ser 7 dies més tard que l'any 2020 i en la mitja dels 10 últims anys. **La primavera i l'estiu** van ser secs, amb menys de 60L de precipitació fins a mitjans de setembre, fet que va produir raïms sans i de poc pes. **La verema** 100% a mà va arrencar el 9 d'agost al **Massís del Garraf** i va finalitzar el 15 de setembre. A la **Conca de Barberà** vam veremar el 28 de setembre, i a **La Cerdanya** el 24 i 25 d'octubre, 2 mesos i mig més tard de l'inici. La qualitat del raïm va ser excel·lent, per una anyada 2021 molt prometedora.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les. Criança en les seves pròpies lies durant 4 mesos i en àmfora ceràmica un mínim de 3 mesos.

Certificats

