

Xarel·lo – Xarel·lo Vermell

Grado alc.: 12,97% **Acidez:** 5,84 g/L tartárico **PH:** 3,27

Viñedo

Les Abelles 1975, Xarel·lo y Xarel·lo Vermell

Situado en Sant Pere de Ribes, dentro del Massís del Garraf, perteneciente a la D.O. Penedès. Orientación Sur-Este, situadas entre el Mar Mediterráneo (4km) y el Pic del Montgrós, en el extremo oriental del Parque Natural del Garraf.

Terroir

Suelos calcáreos formados por aluviones del Cuaternario, de textura extremadamente calcárea, profundos y con muy bajo contenido en materia orgánica. Clima mediterráneo suave con gran influencia marina. 4.800 horas de sol al año.

Notas de cata y maridaje

Color amarillo pulpa de limón brillante. Intenso aroma donde destacan las notas de hierbas aromáticas mediterráneas (romero, hinojo y tomillo) con un fondo balsámico. En boca se muestra voluminoso, fruto del trabajo con las lías y al paso por ánfora cerámica. Sus notas salinas y yodadas despiertan recuerdos del Mar Mediterráneo, a tan solo 4km de esta viña. Acompaña bien todo tipo de mariscos como la ostra y la gamba roja. Adecuado con quesos cremosos como el Brie.



Añada 2021

El otoño fue fresco y lluvioso, condiciones que ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la planta y asegurar un correcto agostamiento. Se dio un muy frío y lluvioso invierno, con nevadas históricas en toda la península ibérica en enero, y por descontado en nuestras viñas de alta montaña en el Pirineo. El intenso frío invernal nos ayudó a hacer limpieza de enfermedades en el viñedo. A partir del 14 de marzo empezaron a subir las temperaturas y llegó la 'primavera climática'. **La brotación** fue 7 días más tarde que el año 2020 y en la media de los 10 últimos años. **La primavera y el verano** fueron secos, con menos de 60L de precipitación hasta mediados de septiembre, hecho que provocó racimos sanos y de poco peso. **La vendimia 100% a mano** en el **Massís del Garraf** empezó el 9 de agosto y acabó el 15 de septiembre. En la **Conca de Barberà** vendimiamos el 28 de septiembre, y en la **Cerdanya** el 24 y 25 de octubre, 2 meses y medio más tarde del inicio. La calidad de la uva fue sobresaliente, para una añada 2021 muy prometedora.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas. **Crianza en sus propias lías durante 4 meses y en ánfora cerámica un mínimo de 3 meses.**

Certificados



ECO-ORGANIC
EUROPEAN UNION



VEGAN



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2000 anys