

Xarel·lo - Xarel·lo Vermell

Grado alc: 13,07% Acidez: 5,87 g/L tartárico PH: 3,44

Viñedo

Vinya del Pou 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 pajizo brillante. Aroma a frutas carnosas primaverales de hueso, como puede ser el melocotón, envuelto con notas ahumadas, de vainilla e incienso, fruto de la fermentación y crianza en barricas de roble francés de grano pequeño de Allier. Es cremoso y aromático, con un fondo balsámico y con notas de hierbas aromáticas secas de garriga mediterránea. Es un vino muy gastronómico, ideal para armonizar con todo tipo de marisco, así como pescado blanco y ostras o el gallo negro del Penedès con ciruelas y piñones.



Añada 2019

Las precipitaciones del año agrícola 2019 fueron de 565L/m², y las del año natural 2018 fueron de 846L/m² siendo el más lluvioso de los últimos 20 años. El otoño fue muy lluvioso y en cambio fue un invierno extremadamente seco con nulas precipitaciones durante toda la estación. Antes de la llegada de la **primavera** llegó la brotación de la vid, las variedades Xarel·lo y Xarel·lo Vermell, Malvasia de Sitges y Muscat **brota**ron todas entre el 10 y el 12 de marzo. Julio empezó con una histórica ola de calor, pero nuestra viña está situada muy cerca del mar la afectación fue poco relevante. Comenzamos a **vendimiar** el 15 de Agosto con las variedades blancas y la finalizamos el 24 de Septiembre. El estado sanitario de la uva en la vendimia fue excelente aun tratándose de un año lluvioso y de viña ecológica con alta humedad marina.

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 y crianza por parcelas en barrica de roble francés un mínimo de 6 meses.

Certificados

