



Xarel·lo – Xarel·lo Vermell

Grau alc.: 11,97% **Acidesa:** 5,40 g/L tartàric **PH:** 3,26

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 (romani, 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 2022

La tardor va ser fresca i novembre plujós amb precipitacions de 184L/m2, que juntament amb les de desembre van sumar 300L/m2 per l'any 2021 al Massís del Garraf. Aquestes pluges de tardor van servir per augmentar la capacitat hídrica del cep i assegurar un correcte agostament. L'intens fred hivernal de gener va ajudar a fer neteja de bacteris a la vinya. Els primers dies primaverals van arribar a principis de febrer i la **brotació** arribà a les nostres vinyes ecològiques de xarel·lo i malvasia de Sitges respectivament el 21 i 23 de març. Els 6 primers mesos de l'any 2022 van ser molt secs amb tan sols 76L/m2. La calor estiuenca sumada a la falta d'aigua semblava portaria una verema avançada i escassa. Vam decidir començar la verema el 27 de juliol amb el moscatell per escumós. Just aquella matinada van caure 55 litres, que habitualment haguessin impedit començar, però tanta falta d'aigua ens va permetre **veremar** i creiem que aquella tempesta estiuenca va salvar la collita! La qualitat del raïm va ser excel·lent i la quantitat un 10% inferior respecte al 2021.

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 i en àmfora ceràmica durant un mínim de 3 mesos.

Certificats

