

RAÏMS DE LA IMMORTALITAT 2021



TORRE DEL VEGUER



Xarel·lo - Xarel·lo Vermell

Grau alc.: 13,30% **Acidesa:** 6,57 g/L tartàric **PH:** 3,42



Vinya

Vinya del Pou 1975, Xarel·lo i Xarel·lo Vermell.

Situat a Sant Pere de Ribes, dins el Massís de Garraf, pertanyent a la DO Penedès. Orientació Sud-Est, situades entre el Mar Mediterrani (4km) i el Pic del Montgròs, a l'extrem oriental de Parc Natural de 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 palla brillant. Aroma a fruites carneses primaverals d'os, com pot ser el préssec, envoltat amb notes fumades, de vainilla i encens, fruit de la fermentació i cria en bótes de roure francès de gra petit d'Allier. És cremós i aromàtic, amb un fons balsàmic i amb notes d'herbes aromàtiques seques de garriga mediterrània. És un vi molt gastronòmic, ideal per harmonitzar amb tot tipus de marisc, així com peix blanc i ostres o el gall negre de al Penedès amb prunes i pinyons.

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. 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 i cria en bóta de roure francès un mínim de 6 mesos.

Certificats

