

### Xarel·lo – Xarel·lo Vermell

**Grado alc.:** 11,97% **Acidez:** 5,40 g/L tartárico **PH:** 3,26

#### Viñedo

**Les Abelles 1975, Xarel·lo**

**Vinya del Pou, 1964. 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 2022

El otoño fue fresco y noviembre muy lluvioso con precipitaciones de 184L/m<sup>2</sup>, que junto con diciembre sumaron 304L/m<sup>2</sup> para el año 2021 en el Massís del Garraf. Estas lluvias de otoño ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la vid y asegurar un correcto agostamiento. El intenso frío hibernal de enero ayudó a hacer limpieza de bacterias del viñedo. Los primeros días primaverales llegaron a principios de febrero y la **brotación** llegó a nuestras viñas ecológicas de xarel·lo y malvasia de Sitges el 21 y 23 de marzo respectivamente. Los 6 primeros meses del año 2022 fueron muy secos cayendo tan solo 76L/m<sup>2</sup>. El calor veraniego sumado a la falta de agua avecinaba una vendimia avanzada y escasa. Decidimos empezar a **vendimiar** el 27 de julio con el moscatel para espumoso. Justo esa madrugada cayeron 55 litros, que normalmente hubiera impedido empezar, pero había tanta falta de agua que pudimos vendimiar y creemos: ¡esa tormenta veraniega salvó la cosecha! La calidad de la uva fue excelente y la cantidad fue un 10% inferior respecto a 2021.

#### Vendimia y vinificación

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

#### Certificados

