

RAÏMS DE LA IMMORTALITAT 2021



TORRE DEL VEGUER



Xarel·lo - Xarel·lo Vermell

Grado alc: 13,30% **Acidez:** 6,57 g/L tartárico **PH:** 3,42



Viñedo

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 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 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. 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. Despalillado y prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación y crianza por parcelas en bodega de roble francés un mínimo de 6 meses.

Certificados

