

Xarel·lo

Collita: 2023

Tipus de vi: blanc jove de mínima intervenció (monovarietal)

Varietats: 100% Xarel·lo

DO: Penedès

Vinyes: Vinya la Plana de 70 anys, peu 41B, superfície 1,5 ha. (rendiment 6000kg/ha). Formació en vas, màxim 6 brocades. Certificació ecològica CCPAE.

ELABORACIÓ

Verema: Collit a mà en caixes de 12 kgs.

Controls per arribar al moment òptim de maduració.

Fermentació: Desrapat. Macerat amb pells 24 hores pre-fermentativament amb fred controlat.

Descubat, premsat suau, rendiment de most flor a 55%.

Desfangat de mares gruixudes a les 24 hores.

Fermentació en inox a temperatura controlada i sense afegir sulfits.

Llevats autòctons.

Al acabar la fermentació Batonnage (remuntat setmanal de mares fines). Traslalsat 3 vegades.

Filtrat suau i embotellat.

Ampolla: Embotellat març del 2024 amb tap de suro (503 ampolles de 750 cc.)

DEGUSTACIÓ

Vista: groc suau, daurat transparent.

Olfacte: tocs dolços, fonoll, anissats.

Gust: molt rodó, un punt d'acidesa, gustós, estructurat.

MARIDATGE

Aperitius, primers, peixos, carns suaus.



Recomanem servir-lo fred i tenir en compte que pot contenir "precipitats naturals" donat que està poc filtrat i no té cap manipulació química.