

### Xarel·lo – Xarel·lo Vermell

**Grado alc.:** 12,74%    **Acidez:** 5,98 g/L tartárico    **PH:** 3,25

#### Viñedo

##### Vinya del Pou 1975, 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 2020

Esta añada hemos recuperado las estaciones, quizás debido al descenso del tráfico y la actividad industrial. El otoño fue fresco y en enero llegó el frío. El día 18 tuvimos 2°C, la mínima anual, también llegó la recordada borrasca Gloria. El mes de febrero fue muy caluroso y por eso la brotación se avanzó entre 2 y 3 semanas, empezando el día 25 con el Xarel·lo Vermell. El 27 de marzo heló en el Penedès Superior y la Cerdanya. Abril y mayo fueron meses muy lluviosos, entre el 17 y 21 de abril cayeron 156 L/m<sup>2</sup> y el 17 de mayo hubo una fuerte granizada. Con el verano llegó el calor, pero en general fue suave. Empezamos la vendimia el 6 de agosto y finalizamos el 17 de Septiembre. En resumen ha sido una vendimia avanzada 9 días de media y con una reducción superior al 50% por culpa del oídio.

#### Vendimia y vinificación

**Vendimia anual** en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas. **Crianza en sus propias lías durante 4 meses y en ánfora cerámica un mínimo de 3 meses.**

#### Certificados

