

## Xarel·lo and Xarel·lo Vermell

**Grau alc:** 13,51%    **Acidesa:** 5,37 g/L tartàric    **PH:** 3,51

### 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 criança 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 ostones o el gall negre de al Penedès amb prunes i pinyons.



### Anyada 2017

L'any agrícola va començar amb una tardor plujosa, 220L de precipitacions entre octubre i desembre, que van venir molt bé a les plantes per preparar-se i realitzar un adequat repòs hivernal. La Malvasia de Sitges va ser la primera varietat de raïm en brotar el 8 de març i va acabar amb el Cabernet, 5 d'abril. La primavera va ser bastant seca amb 77L / m2 de precipitació i la calor va arribar a principis de juny. L'estiu va ser molt calorosa i amb escasses precipitacions, i a principis d'agost vam patir una onada de calor desèrtica durant 5 dies. La suma de les anteriors condicions climàtiques van produir una baixada del rendiment d'entre 20% a 25%. La verema va ser extraordinàriament primerenca començant i acabant 10 dies abans de la mitjana. El Muscat va iniciar la verema el dia 7 d'agost i va finalitzar el 12 de setembre amb Xarel·lo i la Garnatxa.

### 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 i criança en bóta de roure francès un mínim de 6 mesos per parcel·les.

### Certificats

