

ELS CAPRICIS DE VILARNAU

XAREL·LO

V
VILARNAU
B A R C E L O N A



DO: Penedès

VARIETAT: 100% Xarel·lo

COLLITA: 2015

ALCOHOL: 12 % vol.

PH: 3,18

ACIDESA TOTAL: 5,3 g/l àcid tartàric.

SUCRES RESIDUALS: 1 g/l

PRIMERA ANYADA AL MERCAT: 2015

VEREMA 2015

La verema va començar el 17 d'agost amb la varietat de Chardonnay i Pinot Noir per continuar el 24 del mateix mes amb la Macabeu, que es va prolongar fins el 2 de setembre amb els últims gotims de Parellada.

Degut a l'escassetat de precipitacions durant la primavera i estiu, l'estat sanitari del raïm pot classificar-se com a excel·lent, si bé és cert que la producció d'algunes varietats ha estat menor que altres anys. En general, ha estat una verema ràpida i molt sana, que s'ha avançat entre 5 i 8 dies respecte l'any passat.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

L'hectàrea de Xarel·lo de la qual prové aquest vi està certificada des de 2007 com viticultura integrada i, des de fa dos anys, com a ecològica. Aquesta vinya de Xarel·lo, plantada l'any 1991, està situada a Espiells, la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia. A 250 metres sobre el nivell del mar i envoltada al sud per la Serralada Litoral i al nord per les muntanyes de Montserrat, compta amb un microclima excepcional. El sòl d'origen al·luvial està format per tres capes: la primera d'argiles i llims, la segona amb còdols i graves; i la tercera i més profunda per sorra fina compactada anomenada "sauló", donant als caves unes característiques molt mediterrànies amb tocs salins.

ELABORACIÓ

Després de veremar el raïm xarel·lo el 9 de setembre, el vam premsar suaument i el vam refrigerar a baixa temperatura per obtenir el millor most flor. Posteriorment, vam portar a terme la fermentació en tancs d'acer inoxidable a 15° C durant 30 dies. Finalment, el vi va ser embotellat el 26 de novembre del 2015.

COMENTARIS ENOLÒGICS

Presenta un color groc palla pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas resulta una mica exòtic, amb notes de fruites tropicals i un final floral i fresc. A l'entrada en boca es mostra rodó, voluminós i amb un record a flors seques. En el seu final destaquen la vivacitat i un moderat amargor.

SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 ° C, és un vi amb cos que pot acompanyar tant carns blanques, com aus o peixos.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino