



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



@CavesVilarnau

## ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO 2017

### VENDIMIA

El año 2017 se caracterizó por un verano caluroso y con pocas lluvias, lo que provocó un adelanto en la maduración de la uva. Ya en el mes de septiembre, las temperaturas diurnas se mantuvieron altas, mientras que las temperaturas nocturnas descendieron, contribuyendo a que la uva presentara un estado sanitario excelente. La vendimia empezó en el paraje de "Vilarnau d'Espiells" el 7 de agosto con la variedad Chardonnay para continuar con la Pinot Noir. El 10 de agosto llegó el momento de la vendimia del Macabeo, continuamos con la Xarel·lo el 31 de agosto y seguidamente vendimiamos la Garnacha y la Subirat Parent. La vendimia finalizó el 20 de septiembre con la Parelada de montaña procedente del Penedès Superior, a más de 700 metros de altitud. En general, la vendimia 2017 fue buena por la calidad de la uva pero corta en lo que a cantidad se refiere.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La hectárea de Xarel·lo de la que proviene este vino, plantada en 1991, fue certificada en 2016 como Viñedo Ecológico por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, después de un período de 3 años en conversión. El viñedo está situado en Espiells, la zona más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia, a 250 metros sobre el nivel del mar. Su privilegiada situación, rodeado al sur por la Serralada Litoral y al norte por las Montañas de Montserrat, le hace disfrutar de un microclima excepcional. El suelo, de origen aluvial, está formado por tres capas: la primera de arcillas y limos, la segunda con cantos rodados y gravas, y la tercera y más profunda por arena fina que se compacta, llamada "sauló", dando a los cavas unas características muy mediterráneas con toques salinos.

### ELABORACIÓN

Tras vendimiar la uva Xarel·lo el 31 de agosto, la prensamos suavemente y la refrigeramos a baja temperatura para obtener el mejor mosto flor. Posteriormente, llevamos a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable a 15°C durante treinta días. Finalmente, el vino fue embotellado el 9 de enero de 2018, fecha en que la luna se encontraba en fase decreciente y marcado como día flor según el calendario lunar.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Presenta un color amarillo pajizo pálido con destellos dorados. En nariz resulta un tanto exótico, con notas de frutas tropicales y un final floral y fresco. En la entrada en boca se muestra redondo, voluminoso y con un recuerdo a flores secas. En su final destacan la vivacidad y un moderado amargor.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino con cuerpo, que una temperatura entre 6 y 8°C resulta ideal para acompañar carnes blancas, aves o pescados.



**Denominación de Origen:**  
Penedès

**Varietades:** 100% Xarel·lo

**Alcohol:** 12% vol

**Ph:** 3,09

**Acidez total:** 5,50 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 0,5 g/l