



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



## ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO CASTANYER 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, está certificada desde el año 2007 como viticultura integrada, y desde 2016, como ecológica. El viñedo está situado en Espiells, la zona más alta y aireada del término municipal de St. Sadurn 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

El Xarel·lo utilizado para la elaboración de este vino fue vendimiado mecánicamente la noche del 13 de septiembre. La uva fue conducida rápidamente a la tolva de recepción para enfriarla a 10°C antes de entrar a la prensa, donde estuvo macerando 3 horas para extraer los aromas primarios de la pulpa y la piel. Después, el mosto se desfangó estáticamente en frío y se trasvasó a otro depósito, donde se le inoculó la levadura para que empezara la primera fermentación. Posteriormente se llevó a barricas nuevas de castaño, hechas a mano, con un tostado medio y 250 litros de capacidad, en las que finalizó la fermentación. Una vez terminada, empezamos el battonage, primero cada semana durante los tres primeros meses y después cada dos semanas hasta el 28 de febrero. El vino se embotelló el 13 de abril de 2017, con luna menguante, un día muy favorable según el calendario lunar.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual presenta un color amarillo intenso con reflejos dorados. En nariz presenta un aroma complejo, de notas tropicales con fondo balsámico y sutiles matices que recuerdan a la manzanilla y la crema inglesa. En boca se muestra cremoso y untuoso, pero con gran frescura. Se trata de un vino profundo, con un postgusto que nos recuerda al marrón glacé.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino con cuerpo, que una temperatura entre 6-8°C resulta ideal para acompañar carnes blancas, aves o pescados en salsa. También armoniza a la perfección con platos con setas.



#### Denominación de Origen:

Penedès

#### Varietades: 100% Xarel·lo

**Crianza:** Fermentación y posterior crianza durante 6 meses en barricas de Castaño

**Fecha de vendimia:** 10 de agosto - 20 de septiembre

#### Alcohol: 11,5% vol

**Ph:** 3,11

**Acidez total:** 6,1 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 0,30 g/l

**Primera añada en el mercado:** 2011