



DES DE 1865



Cultivare | Xarel lo 2015

COSECHA: 2015

TIPO DE VINO: Blanco

VARIETADES: Xarel lo

DO: Penedès

LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Selección de viñas viejas de más de 50 años de terrenos cercanos a Vilafranca del Penedès

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual con selección de uvas en el viñedo a mediados de setiembre.

FERMENTACIÓN: Maceración con las pieles durante 4 horas para extraer los precursores aromáticos. Prensado muy suave. Desfangado estático a 13°C durante 24 horas. El mosto limpio una parte ha fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C, una parte en un depósito de cemento en forma de huevo a 14°C y una parte en barricas nuevas de roble francés tostado ligero, dónde ha permanecido durante 3 meses. Después se ha hecho el cupage y se ha embotellado en junio de 2016.

ENVEJECIMIENTO: Fermentado en barrica, cemento i acero inoxidable y posterior crianza en botella

BOTELLA: Borgoña ISIS 750 ml

DEGUSTACIÓN

VISTA: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y cristalino.

OLFATO: Aromas de melocotón, piña, notas florales y de hierba seca combinadas con tenues notas de madera.

PALADAR: Perfumado en el paladar, de buena estructura y equilibrio, acidez y con un final muy largo que le da una gran personalidad, notándose la mineralidad.

GASTRONOMÍA

Recomendado para arroces caldosos, pescado blanco al horno, bacalao y mariscos a la plancha. También con risottos, ahumados y quesos azules. Servir entre 8°C y 9°C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/L

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 4,15 g/L

pH: 3,10

PREMIOS

GOLD - 2018 Gilbert & Gaillard 2018

MEJOR VINO BLANCO DE ESPAÑA - IWC 2018 International Wine Challenge, London. United Kingdom

GOLD - 2018 Tastings.com