



10 d'abril

Denominación de Origen: Penedès

100% Agricultura ecológica.

Variedades: 100% Xarel·lo.

Elaboración:

Viñas viejas de Xarel·lo, cultivo ecológico, situadas a 300 metros de altitud. Los suelos son generalmente franco calcáreo y con gran cantidad de piedras.

Una vez cosechada la uva, se despalilla y se prensa, solo utilizando el mosto flor. Con el mosto se llenan tanques de acero inoxidable y se deja reposar durante 24 horas. Al día siguiente se separa el mosto claro y en él se siembran levaduras semi salvajes autóctonas para iniciar el proceso de fermentación, que es de unos 11 días a una temperatura de entre 14 y 15°C.

Una vez la fermentación está a una densidad determinada se pasa a las barricas de castaño durante 3 – 4 meses para proceder a su crianza utilizando el método batonage, diariamente. Se hacen los removidos para obtener suavidad y grasa. **No se añade ningún clarificante o estabilizante, ni tampoco se filtra.** Una vez acabada la crianza en barrica, se embotella y se mantiene en ella dándole una crianza de entre 6 y 12 meses. Es un vino que puede contener sedimentos.

Nota de cata:

Color: Color amarillo con reflejos dorados y verdosos.

Aroma: Aroma varietal mezcla de notas frescas a melocotón amarillo y albaricoque... y notas de la crianza en castaño a vainilla, notas ligeras de ahumados. Debido a la fermentación en barrica encontramos matices dulces de fondos tostados, canela, caramelo, membrillo, miel...

Paladar: Paso de boca es ancho, estructurado, fresco y con toques a cítricos. A resaltar el final de boca con presencia de frutos secos y largo post gusto. El resultado es la suma de las virtudes del Xarel·lo sobre un fondo ligero de una madera de castaño que marca estilo.

Maridaje: Permite un amplio abanico de maridajes gracias a su volumen y estructura, es el complemento ideal para la cocina de proximidad mediterránea como, arroces, tartaletas de pescado, "xatonadas", esqueixada de bacalao, mesas de quesos, embutidos. Es un vino que no te dejará indiferente.



Ficha técnica

Alcohol: 11'5%.

Azúcares reductores: 2,10gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 72mgr/l

Acidez total: 5,90gr/l

Temperatura servicio: 6°C