



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, que son nuevas y de una capacidad de 450 litros.

Una vez acabada la fermentación en bodega, se limpian las preciadas lías y se procede a la crianza en bodega durante unos 3-4 meses, con 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 se embotella. 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 bodega 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 bacalo, mesas de quesos, embutidos. Es un vino que no te dejará indiferente.



### Ficha técnica

Alcohol: 11'5%.

Azúcares reductores: 2,10gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 72mg/l

Acidez total: 5,90gr/l

Temperatura servicio: 6°C