

Xarel·lo, varietat autòctona del Garraf. La vinya es troba entre boscos frondosos, sobre sòls pobres i calcaris, influenciats pel microclima especial del Garraf. Es tracta de vi blanc de Xarel·lo, amb cert cos i estructura però alhora captivador, delicat, fresc i agradable.

Ideal per peix, marisc, i carns blanques.

Denominació d'origen  
D.O. Penedès

Varietats  
100% Xarel·lo

Viticultura  
Tipus de sòl argilós - llimós amb graves. La selecció dels raïms es fa a la vinya abans de veremar, recollint únicament els raïms amb bon estat sanitari. Baixa producció 5000 kg/ha.

Enologia  
El 2012 va ser un bon any per elaborar vins de gran qualitat. El hivern i la primavera van ser plujosos, en canvi l'estiu va ser assolellat, molt sec i calorós, a principis de setembre de 2012 va ploure un parell de dies, aportant l'aigua necessària per finalitzar perfectament la maduració.

El raïm es va macerar durant 12 hores abans del premsat. La fermentació alcohòlica va tardar 18 dies. Posteriorment es va fer una criança de 5 mesos sobre les lies. El vi ha estat estabilitzat i filtrat.

Notes de tast  
Vi groc pàl·lid, molt brillant. En nas apareixen el caràcter del Xarel·lo, afruitat (poma, pera ...) i records de fonoll. Molt net i agradable. En boca té un bon equilibri alcohol - acidesa, fresc, sedós, rodó, amb bon pas de boca i final agradable.

Premis i puntuacions  
Guia Peñin 2013: 88 punts - 4 estrelles a la relació qualitat preu.

Producció total  
450 Caixes (12 ampolles).

Informació analítica  
Grau alcohòlic: Alc. 13,0 % vol.

