



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain  
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

## Viladellops Xarel.lo 2018



**PRODUCTOR:**  
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

**PROPIETARIO:**  
Marcelo Desvalls

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**  
D.O.P. PENEDES.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:**  
Macizo del Garraf, una extensión de 15 km de cordillera en el litoral mediterráneo con suelos calcáreos y con presencia de fósiles marinos.

*Vino ecológico*

### COSECHA 2018

Año con una climatología muy favorable en el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones abundantes en los periodos más necesarios, y gracias también a unas temperaturas óptimas, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera excelente. La uva se recogió, con una maduración completa de piel y pulpa, y una muy destacada riqueza aromática.

Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

### VIÑEDOS

<b>PARCELA</b>	82	12-13
<b>Variedad</b>	<i>Xarel.lo</i>	<i>Xarel.lo</i>
<b>Año de plantación</b>	2002	1993
<b>Orientación</b>	Noroeste	Nordeste
<b>Suelo</b>	Arcillo-calcáreo	Calcáreo (coster)
<b>Sistema de conducción</b>	Doble cordón a 1.80	Doble cordón a 1.80
<b>Poda</b>	Corta (1 yema)	Corta (1 yema)



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain  
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

### **VINIFICACIÓN**

Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. Maceración Pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5°C. Fermentación en depósitos de inoxidable a temperatura controlada de 16°C.

### **COUPAGE**

Se realiza una selección de los mejores vinos en depósito para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito con sus lías finas hasta su embotellado.

### **EMBOTELLADO**

Después de su clarificación y estabilización, se embotellaron 30.000 botellas en Febrero del 2019.



### **ANALISIS**

Grado alcohólico: 11%  
Acidez total tartárico: 5.5 g/l  
Acidez volátil: 0.10g/l  
Azúcares reductores: 0.5 g/l  
Dióxido de azufre libre: 27mg/l  
Dióxido de azufre total: 75mg/l  
PH: 3.00

*Xarel.lo 82*

### **COUPAGE**

50% Xarel·lo, parcela 82  
50% Xarel·lo, parcela 12-13

## **Viladellops Xarel.lo 2018**

### **NOTAS DE CATA**

Color amarillo verdoso. Aroma muy sutil y elegante, notas ligeramente cremosas de lías finas y anisadas (hinojo) con matices de fruta blanca (pera). En boca es lleno y graso, con una buena expresión frutal, retronasal anisada.