



finca VilaDelloPS

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

FINCA VILADELLOPS XXX XAREL.LO 2021



PRODUCTOR:

Viladellops Vinícola S.L.

PROPIETARI:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

DO Penedès-Massís del Garraf

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Massís del Garraf, una extensió de 15 kilòmetres de cordillera en el litoral mediterrànea amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins
Vinyes treballades amb viticultura ecològica
Vi ecològic

COLLITA 2021

Any amb una climatologia excel·lent per al cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions abundants en els períodes més necessaris, i gràcies també a unes temperatures òptimes, es va assolir un molt bon desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera excel·lent. El raïm es va recollir, amb una maduració completa de pell i polpa, i una àmplia riquesa aromàtica.

Durant la verema es va desenvolupar el procés selectiu del raïm, en vinya i taula de selecció.

VIÑEDOS

Parcel·la	13	19	103
Varietat	Xarel.lo	Xarel.lo	Xarel.lo Rosat
Any plantació	1993	1963	1972
Orientació	Nord-est	Nord-Oest	Nord
Terreny	Calcari (coster)	Argilo-calcari	Argilo-calcari
Sistema de conducció	Doble cordó a 1,80	Vas en cercles	Vas en cercles
Poda	Curta, un borro	Curta, un borro	Curta, un borro

VINIFICACIÓ

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. Raïm refredat en cambra frigorífica a una temperatura entre 3 i 5°C. Premsat del raïm amb raïms sencers, sense rebregar, sense passar per la derrapadora. Fermentació amb llevat indígena / autòctona en bótes de roure francès de 400 litres a temperatura controlada de 14°C.

CRIANÇA

Criança sobre lies i "bâtonnage". Data de sortida de bóta (10/02/2022). Es realitza una selecció de les millors bótes per fer el millor cupatge possible. Criança del vi en dipòsit amb les seves mares fines fins al seu embotellat.

EMBOTELLAT

Després d'una lleugera clarificació natural, es van embotellar 3600 ampolles el 8 Març de l'any 2022.



Xarel·lo Rosat

ANÀLISI

Grado alcohòlic: 12,5%
Acidesa total tartàric: 5,8g/l
Acidesa volàtil: 0,32g/l
Sucres reductors: 0.5 g/l
Sulfurós lliure: 20mg/l
Sulfurós total: 71mg/l
PH: 3,20

Finca Viladellops Xarel.lo 2021

NOTES DE TAST

Color suau daurat brillant. En nas és floral i harmoniós, on amb prou feines es perceben les notes de roure, malgrat la seva criança. Hi ha una marcada presència d'elements minerals, realçats per la permanència de el vi amb les seves mares durant la criança. El paladar és ple, complex i manté la seva frescor i equilibri gràcies a la seva correcta acidesa.

És remarcable també l'evolució d'aquest vi en copa, com a poc a poc va desprenent diferents nivells de complexitat aromàtica.