



finca VilaDelloPs

# ANCESTRAL LD XAREL·LO VERMELL 2022 ECO



## VARIEDAD

100% **Xarel·lo Vermell** procedente de viña ecológica propiedad de Marcelo Desvalls en el **Massís del Garraf**.

## DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 12º  
Acidez total tartárica: 5,19g/l  
Acidez Volátil: 0,31g/l  
Azúcares reductores: 1,3 g/l  
Dióxido de azufre libre: <10 mg/l  
Dióxido de azufre total: 46 mg/l  
PH: 3,31  
Presión Degüelle: 7 atmósferas  
Alérgenos: Contiene sulfitos.

## VIÑEDOS

Año plantación: 1972  
Orientación: Norte  
Suelo: Arcilloso - Calcáreo  
Sistema de conducción: Vasos en aros  
Poda: Corta (una yema)

## ELABORACIÓN

**Vendimia** manual en cajas de 15Kg con selección en viña y mesa.

**Elaborado** con levadura indígena/autóctona.

**Vinificación** del mosto en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 15º.

**Trasiego** a 1010g/l de densidad

**Tiraje (embotellado)** el 3 de octubre de 2022 cuando el azúcar residual está en torno a 22g/l (1005g/l de densidad). Termina el vino fermentado en la botella sin adicción de azúcar ni aditivos.

**Degüelle** a los 9 meses de crianza en rima en el espumoso ancestral.

**Elaboración única ancestral (Brut nature)**

## NOTA DE CATA

Color suave piel de cebolla.

Aromas Frescos, muy afrutados y con notas cremosas de crianza perfectamente combinados con la espuma. En boca es fino, afrutado, cremoso, de suave entrada y muy prolongado en su post-gusto.

