



fincaViladelloPs

## FINCA VILADELLOPS XAREL·LO XXX 2022 ECO



### VARIEDAD

68% Xarel·lo y 32% Xarel·lo Vermell procedente de viña ecológica propiedad de Marcelo Desvalls en el **Massís del Garraf**.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 12,5º  
Acidez total tartárica: 6.1 g/l  
Acidez Volátil: 0.29 g/l  
Azúcares reductores: 1,8 g/l  
Dióxido de azufre libre: 25 mg/l  
Dióxido de azufre total: 83 mg/l  
PH: 3,12  
Alérgenos: Contiene sulfitos.

### VIÑEDOS

Año Plantación	1967	1963	1972
Orientación	Norte	Noroeste	Norte
Suelo	Calcaero (costero)	Arcilloso/Calcáreo	Arcilloso/Calcáreo
Sistema de conducción	Doble cordón a 1,80	Vaso en aro	Vaso en aro
Poda	Corta (una yema)	Corta (una yema)	Corta (una yema)

### ELABORACIÓN

**Vendimia** manual en cajas de 15Kg con selección en viña y mesa.  
**Maceración** y prensado de la uva en racimos enteros, sin estrujar ni despallillar.

**Fermentación** con levadura indígena/autóctona en barrica de roble francés de 400 litros a temperatura controlada de 14º.

**Crianza** sobre lías y "bâtonnage". Salida de barrica el 15 de marzo de 2023. Crianza del vino en depósito hasta el embotellado. Ligera clarificación espontánea y natura.

**Embotellado** de 5786 botellas en formato 75cl y 60 botellas en formato 150cl el 22 de marzo de 2023.

### NOTA DE CATA

Color suave dorado brillante.

En nariz es floral y armonioso, donde apenas se perciben las notas de roble, pese a su crianza.

En boca hay marcada presencia de elementos minerales, realzados por la permanencia del vino con sus lías durante la crianza. El paladar es lleno, complejo y mantiene su frescura y equilibrio gracias a su excelente acidez.

Es destacable también la evolución del vino en la copa, como a medida que cambia la temperatura va obteniendo diferentes matices que definen su complejidad aromática.

