



finca VilaDelloPs

VILADELLOPS XAREL·LO 2023 ECO



VARIEDAD

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

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 11,0º
Acidez total tartárica: 5,4 gl
Acidez Volátil: 0,13 g/l
Azúcares reductores: <0,5 g/l
Dióxido de azufre libre: 23 mg/l
Dióxido de azufre total: 56 mg/l
PH: 3,07
Alérgenos: Contiene sulfitos.

VIÑEDOS

Año Plantación	2002	1993
Orientación	Noroeste	Noroeste
Suelo	Arcilloso/Calcáreo	Calcáreo (costero)
Sistema de conducción	Doble cordón a 1,80	Doble cordón a 1,80
Poda	Corta (una yema)	Corta (una yema)

ELABORACIÓN

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

Maceración pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 5 y 8ºC.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 16º.

El vino en depósito con sus lías finas hasta su embotellado.

Embotellado después de su clarificación y estabilización de 35000 botellas en formato 75cl en febrero de 2024.

NOTA 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 buena expresión frutal. Retronasal con aromas cítricos.

