



finca ViladelloPs

VILADELLOPS XAREL·LO 2023 ECO



VARIETAT

100% Xarel·lo procedent de vinya ecològica propietat de Marcelo Desvallés al **Massís del Garraf**.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 11,0º
Acidesa total tartàrica: 5,4 g/l
Acidesa volàtil: 0,13 g/l
Sucre reductors: <0,5g/l
Diòxid de sofre lliure: 23 mg/l
Diòxid de sofre total: 56 mg/l
PH: 3,07
Al·lèrgens: Conté sulfits.

VINYES

Any plantació	2002	1993
Orientació	Nord-oest	Nord-oest
Terreny	Argilós / Calcari	Calcari (coster)
Sistema de conducció	Doble cordó a 1,80	Doble cordó a 1,80
Poda	Curta (un borró)	Curta (un borró)

ELABORACIÓ

Collita manual en caixes de 15Kg amb selecció en vinya i taula.

Maceració pre-fermentativa en premsa amb raïm prèviament refredada a temperatura entre 5 i 8ºC.

Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada de 16º.

Criança del vi en dipòsit amb les seves mares fines fins el seu embotellat.

Embotellat de 35000 ampolles en format 75cl al febrer de 2024 després de la seva clarificació i estabilització.

NOTA DE CATA

Color groc verdós.

Aroma molt subtil i elegant, notes lleugerament cremoses de mares fines i anisades (fonoll) amb matisos de fruita blanca (pera).

A la boca és ple i gras, amb bona expressió afruitat.

Retronasal amb aromes cítriques.

