



finca VilaDelloPs

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

Finca Viladellops Xarel·lo 2016

PRODUCTOR:

Viladellops Vinícola S.L.

PROPIETARIO:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

DO PENEDES

ZONA DE PRODUCCION:

Macizo del Garraf, una extensión de 15 kilómetros de cordillera en el litoral mediterráneo con suelos calcáreos y con presencia de fósiles marinos
Viñedos trabajados bajo viticultura ecológica
Vino ecológico



COSECHA 2016

Año con un desarrollo moderado durante todo el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones muy bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas favorables, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera óptima. La uva se recogió, con una madurez que fue costosa y lenta pero completa de piel y pulpa, y una importante riqueza aromática.

Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

VIÑEDOS

Parcela	13	19	103
Variedad	Xarel·lo	Xarel·lo	Xarel·lo Rosado
Año plantación	1993	1963	1972
Orientación	Noreste	Noroeste	Norte
Suelo	Calcáreo (coster)	Arcillo-calcáreo	Arcillo-calcáreo
Sistema de conducción	Doble cordón a 1,80	Vaso en aros	Vaso en aros
Poda	Corta, una yema	Corta, una yema	Corta, una yema

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. Maceración Pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5°C. Fermentación en barricas de roble francés a temperatura controlada de 14°C.

CRIANZA

Crianza sobre lías y “bâtonnage”. Fecha de salida de barrica (11 /04 /17). Se realiza una selección de las mejores barricas para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito con sus lías finas hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Después de una ligera clarificación, se embotellaron 1500 botellas el 3 de mayo del 2017.



Xarel·lo Rosat

ANALISIS

Grado alcohólico: 12,5%
Acidez total tartárico: 5.2g/l
Acidez volátil: 0,37g/l
Azúcares reductores: 1.2 g/l
Sulfuroso libre: 25mg/l
Sulfuroso total: 75mg/l
PH: 3,28

COUPAGE

40% Xarel·lo, parcela 19
30% Xarel·lo, parcela 13
30% Xarel·lo Rosado, parcela 103

Finca Viladellops Xarel.lo 2016

NOTAS DE CATA

Color dorado brillante. En nariz es floral y mantecoso, donde apenas se perciben las notas de roble, a pesar de su prolongada crianza. Hay una marcada presencia de elementos minerales, realzados por la permanencia del vino con sus lías durante la crianza. El paladar es lleno y complejo, pero mantiene su frescura y equilibrio debido a su correcta acidez.

Es remarcable también la evolución de este vino en copa, como poco a poco va desprendiendo diferentes niveles de complejidad aromática.