



fincaVilaDelloPs

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.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
DO PENEDES

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Massís del Garraf, una extensió de 15 kilòmetres de serralada en el litoral mediterrani amb terreny calcari i amb presència de fòssils marins
Vinyes treballades sota viticultura ecològica

Vi ecològic



COLLITA 2016

Any amb un desenvolupament moderat durant tot el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions molt baixes, encara que suficients, i gràcies també a unes temperatures favorables, es va aconseguir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera òptima. El raïm es va recollir, amb una maduresa que va ser costosa i lenta però completa de pell i polpa, i una important riquesa aromàtica.

Durant la verema es va desenvolupar el procés selectiu del raïm, en vinya i taula de selecció.

VINYES

Parcel·la	13	19	103
Varietat	Xarel·lo	Xarel·lo	Xarel·lo Rosat
Any plantació	1993	1963	1972
Orientació	Nord-est	Nord-est	Nord
Sòl	Calcàri (coster)	Argilós-calcàri	Argilós-calcàri
Sistema de conducció	Doble cordó a 1,80	Vas en cercol	Vas en cercol
Poda	Curta, un borró	Curta, un borró	Curta, un borró

VINIFICACIÓ

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. Maceració pre-fermentativa en premsa amb raïm prèviament refredat en cambra frigorífica a una temperatura entre 3 i 5°C. Fermentació en bótes de roure francès a temperatura controlada de 14°C.

CRIANÇA

Criança sobre lies i “bâtonnage”. Data de sortida de bóta (11 /04 /17). Es realitza una selecció de les millors bótes per fer el millor coupage possible. Criança del vi en depòsit amb les seves lies fines fins al seu embotellat.

EMBOTELLAT

Després d'una lleugera clarificació, es van embotellar 1.500 ampolles el 3 de Maig del 2017.



ANÀLISI

Grau alcohòlic: 12,5%
Acidesa total tartàrica: 5,2g/l
Acidesa volàtil: 0,37g/l
Sucre reductors: 1,2g/l
Sulfurós lliure: 25mg/l
Sulfurós total: 75mg/l
PH: 3.28

COUPAGE

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

Xarel·lo Rosat

Finca Viladellops Xarel.lo 2016

NOTES DE TAST

Color daurat brillant. Al nas és floral i mantegós, on quasi no s'aprecien les notes del roure, tot i la seva prolongada criança. Amb la presència marcada d'elements minerals, realçats per la permanència del vi amb les seves lies durant la criança. Al paladar és ple i complexa, però manté la seva frescor i equilibri degut a la seva correcta acidesa.

És remarcable també l'evolució d'aquest vi en copa, com poc a poc va desprenent diferents nivells de complexitat aromàtica.