



fincaVilaDelloPs

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

Viladellops Xarel.lo 2018



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.P. 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

Vi ecològic

COLLITA 2018

Any amb una climatologia molt favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions abundants en els períodes mes necessaris, i gràcies també a unes temperatures òptimes, es va assolir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera excel·lent. El raïm es va recollir, amb una maduració completa en la seva pell i polpa, i una molt destacada riquesa aromàtica.

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

VINYES

| | | |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| PARCEL·LA | 82 | 12-13 |
| Varietat | Xarel.lo | Xarel.lo |
| Any de plantació | 2002 | 1993 |
| Orientació | Nord-est | Nord-est |
| Terreny | Calcàri-argilós | Calcari (coster) |
| Sistema de conducció | Doble cordó a 1.80 | Doble cordó a 1.80 |
| Poda | Curta (1 borro) | Curta (1 borro) |



fincaVilaDelloPs

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

VINIFICACIÓ

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. Maceració pre-fermentativa en premsa amb raïm prèviament refredada en cambra frigorífica a una temperatura entre 3 i 5°C. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada de 16°C.

CUPATGE

Es realitza una selecció dels millors vins en dipòsit per fer el millor coupage possible. Criança del vi en dipòsit amb les seves lies fines fins el seu embotellat.

EMBOTELLAT

Després de la seva clarificació i estabilització, es van embotellar 30.000 ampolles al Febrer del 2019.



ANALISI

Grau alcohòlic: 11%
Acidessa total tartàrica: 5.5 g/l
Acidessa volàtil: 0.10g/l
Sucre reductors: 0.5 g/l
Diòxid de Sofre lliure: 27mg/l
Diòxid de Sofre total: 75mg/l
PH: 3

Xarel·lo 82

COUPAGE

50% Xarel·lo, parcel·la 82
50% Xarel·lo, parcel·la 12-13

Viladellops Xarel·lo 2018

NOTES DE TAST

Color groc verdós. Aroma molt subtil i elegant, notes lleugerament cremoses de lies fines i anisades (fonoll) amb matisos de fruita blanca (pera). A la boca és ple i greixós, amb una bona expressió fruitosa, retro-nasal anisada.



fincaVilaDelloPs

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