



fincaVilaDelloPs

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

Viladellops Xarel.lo 2021



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.P. PENEDÈS – MASSIS DEL GARRAF

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 2021

La climatologia d'aquest any va ser molt favorable pel cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions bastant abundants durant els períodes primaverals i també donat per unes temperatures òptimes. El cep va assolir un bon desenvolupament vegetatiu comptant amb els recursos suficients per a completar tot el seu cicle de manera excel·lent. El raïm es va recollir amb una maduració completa tan en pell com la polpa a més d'una correcta riquesa aromàtica. Durant la verema es va fer una selecció en vinya i taula de selecció.

VINYA

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 borró)	Curta (1 borró)



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 3-5°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 Desembre del 2021.



ANÀLISI

Grau alcohòlic: 11,5%
Acidessa total tartàrica: 5.7 g/l
Acidessa volàtil: 0.14g/l
Sucres reductors: <0.5 g/l
Diòxid de Sofre lliure: 21mg/l
Diòxid de Sofre total: 57mg/l
PH: 3.20

Xarel.lo 82

COUPAGE

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

Viladellops Xarel.lo 2021

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.