

Viladellops Xarel.lo 2021

PRODUCTOR: VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L. PROPIETARIO: Marcelo Desvalls DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P. PENEDEÈS – MACIZO DEL GARRAF ZONA DE PRODUCCIÓN: Macizo del Garraf, una extensión de 15 km de cordillera en el litoral mediterráneo con suelos calcáreos y con presencia de fósiles marinos. Vino ecológico

**PRODUCER:**

Viladellops Vinícola S.L.

**OWNER:** Marcelo Desvalls

**APPELLATION OF ORIGIN:** DO PENEDEÈS SPAIN

**PRODUCTION AREA:** Garraf Massif, a 15-kilometre stretch of mountain range on the Mediterranean coast with calcareous soils and the presence of marine fossils. **Organic wine**

COSECHA 2021 Año con una climatología excelente para el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones idóneas en los periodos más necesarios, y gracias también a unas temperaturas óptimas, se alcanzó un muy buen desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera excelente. La uva se recogió, con una maduración completa de piel y pulpa, y una amplia riqueza aromática. Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

HARVEST 2021 A year with excellent weather conditions for the plant's vegetative cycle. Marked mainly by ideal rainfall in the most necessary periods, and also thanks to optimum temperatures, the vines developed very well, with sufficient resources to complete their entire cycle in an excellent manner. The grapes were harvested with full ripening of the skin and pulp, and a wide range of aromatic richness. During the harvest, the grapes were selectively harvested in the vineyard and on the sorting table.

VIÑEDOS PARCELA 82 12-13 Variedad Xarel.lo Xarel.lo Año de plantación 2002 1993  
Orientación Noroeste Nordeste Suelo Arcillo-cálcáreo Calcáreo (coaster) Sistema de conducción Doble cordón a 1.80 Doble cordón a 1.80 Poda Corta (1 yema) Corta (1 yema)

**VINEYARDS**

PLOT 82 12-13

Variety Xarel.lo Xarel.lo

Year of plantation 2002 1993

Orientation Northwest Northwest

Soil Clayey-limestone Calcareous (coast)

Pruning and training system Double cordon at 1.80 Double cordon at 1.80

Pruning Short (1 bud) Short (1 bud)

**VINIFICACIÓN** Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. Maceración Prefermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 5 y 8°C. Fermentación en depósitos de inoxidable a temperatura controlada de 16°C. **COUPAGE** Se realiza una selección de los mejores vinos en depósito para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito con sus lías finas hasta su embotellado. **EMBOTELLADO** Después de su clarificación y estabilización, se embotellaron 30.000 botellas en Diciembre del 2021.

**WINEMAKING** Manual harvest with selection in the vineyard and selection table. Pre-fermentative maceration in press with grapes previously cooled in cold storage at a temperature between 5 and 8°C. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16°C.

**COUPAGE** A selection of the best wines is made in vats to make the best possible coupage. Ageing of the wine in tanks with its fine lees until bottling.

**BOTTLING** After clarification and stabilisation, 30,000 bottles were bottled in December 2021.

**ANALISIS** Grado alcohólico: 11.5% Acidez total tartárico: 5.7 g/l Acidez volátil: 0.14g/l Azúcares reductores:

**ANALYSIS**

Alcohol content: 11.5%

Total tartaric acidity: 5.7 g/l

Volatile acidity: 0.14g/l

Reducing sugars: <0.5g/l

Free sulphur dioxide: 21mg/l

Total sulphur dioxide: 57mg/l

PH: 3.20

**Xarel.lo 82**

**COUPAGE** 100% XAREL.LO

**NOTAS DE CATA** Color amarillo verdoso. Aroma muy sutil y elegante, notas ligeramente cremosas de lías finas y anisadas (hinojo) con matices de fruta blanca (pera). En boca es lleno y graso, con una buena expresión frutal, retronasal con aromas cítricos.

**TASTING NOTES** Greenish yellow colour. Very subtle and elegant aroma, slightly creamy notes of fine lees and aniseed (fennel) with hints of white fruit (pear). In the mouth it is full and fatty, with a good fruity expression, in retronasal citric aromas.