

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

PRODUCTEUR : VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETAIRE : Marcelo Desvalls

APPELLATION D'ORIGINE : DO PENEDEÈS - MACIZO DEL GARRAF ESPAGNE

ZONE DE PRODUCTION : Massif du Garraf, une chaîne de montagnes de 15 km sur la côte méditerranéenne, avec des sols calcaires et la présence de fossiles marins. Vin biologique

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.

VENDANGE 2021 Une année où les conditions climatiques sont excellentes pour le cycle végétatif de la plante. Marquée principalement par une pluviométrie idéale aux périodes les plus nécessaires, et aussi grâce à des températures optimales, la vigne s'est très bien développée, avec des ressources suffisantes pour accomplir tout son cycle de manière excellente. Les raisins ont été récoltés avec une pleine maturité de la peau et de la pulpe, et une large gamme de richesse aromatique. Lors des vendanges, les raisins ont été récoltés de manière sélective dans le vignoble et sur la table de tri.

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

VIGNOBLES

Parcelle 82 12-13

Cépage Xarel.lo Xarel.lo

Année de plantation 2002 1993

Orientation Nord-Ouest Nord-Est

Sol Argilo-calcaire calcaire (**cotier**)

Système de conduite Cordon double à 1,80 Cordon double à 1,80

Taille Courte (1 bourgeon) Courte (1 bourgeon)

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.

VINIFICATION Vendanges manuelles avec sélection dans le vignoble et table de sélection. Macération pré-fermentaire en pressoir avec des raisins préalablement refroidis en chambre froide à une température comprise entre 5 et 8°C. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 16°C.

COUPAGE Une sélection des meilleurs vins est effectuée en cuves pour réaliser le meilleur coupage possible. Élevage du vin en cuve avec ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE Après clarification et stabilisation, 30 000 bouteilles ont été mises en bouteille en décembre 2021.

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

ANALYSE

Contenu d'alcool : 11,5%

Acidité tartrique totale : 5,7 g/l

Acidité volatile : 0,14g/l

Sucres réducteurs :

Anhydride sulfureux libre :

Anhydride sulfureux total :

PH :

Xarel.lo 82

COUPAGE 100% XAREL.LO

Viladellops Xarel.lo 2021

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.

NOTES DE DÉGUSTATION Couleur jaune verdâtre. Arôme très subtil et élégant, notes légèrement crémeuses de lies fines et d'anis (fenouil) avec des notes de fruits blancs (poire). En bouche, il est plein et gras, avec une bonne expression fruitée, rétronasale avec des arômes d'agrumes.