



Finca Viladellops Selecció Tres Xarel·los

VARIEDAD

67% Xarel·lo y 33% Xarel·lo Vermell procedentes de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDOS

PARCELA 19 (XAREL·LO)

Año de plantación: 1969
Orientación: noroeste
Suelo: arcilloso calcáreo
Sistema de conducción: Vasos en aro
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 21 (XAREL·LO VERMELL)

Año de plantación: 2012
Orientación: noroeste
Suelo: arcilloso calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 115

Año de plantación: 1967
Orientación: noroeste
Suelo: calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña y mesa.

Maceración pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 5 y 8° y prensado de la uva en racimos enteros, sin estrujar ni despalillar.

Fermentación con levadura indígena/ autóctona en barrica de roble francés de 400 litros a temperatura controlada de 16°.

Crianza sobre lías y "bâtonnage" en barrica. Ligera clarificación espontánea y natural.

Embotellado en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color suave dorado brillante.

En nariz es floral y armonioso, aparecen notas de hinojo y fruta de hueso.

En boca hay marcada presencia de elementos minerales y salinos. El paladar es lleno, complejo y mantiene su frescura y equilibrio gracias a su excelente acidez.



finca VilaDelloPs