



Viladellops Xarel·lo

VARIEDAD

100% Xarel·lo procedente de la viña ecológica
Finca Viladellops propiedad de Marcelo
Desvallés en el Massís del Garraf.

VIÑEDOS

PARCELA 53

Año de plantación: 2008
Orientación sureste
Suelo calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 87

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

PARCELA 118

Año de plantación: 1986
Orientación Norte
Suelo calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

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

Maceración pre-fermentativa en prensa con
uva previamente enfriada en cámara frigorífica
a una temperatura entre 5 y 8°C.

Fermentación en depósito de acero inoxidable
a temperatura controlada de 15°.

El vino permanece en depósito con sus lías
finas hasta su embotellado.

Embotellado después de su clarificación y
estabilización en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA 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 buena expresión
frutal. Retronasal con aromas cítricos.



finca VilaDelloPs