



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO CASTANYER 2017

VEREMA

L'any 2017 es va caracteritzar per un estiu calorós i amb poques pluges, provocant un avançament de la maduració del raïm. Durant el mes de setembre, les temperatures diürnes es van mantenir altes, mentre que les temperatures nocturnes van baixar, contribuint a que el raïm presentés un estat sanitari excel·lent. La verema va començar en el paratge de "Vilarnau d'Espiells" el 7 d'agost amb la varietat Chardonnay per continuar amb la Pinot Noir. El 10 d'agost va arribar el moment de la verema del Macabeu, continuant amb la Xarel·lo el 31 d'agost i seguidament vam veremar la Garnatxa i la Subirat Parent. La verema va finalitzar el 20 de setembre amb la Parellada de muntanya procedent del Penedès Superior, a més de 700 metres d'altitud. En general, la verema 2017 va ser bona per la qualitat del raïm, però curta pel que fa a la quantitat.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

L'hectàrea de Xarel·lo de la qual prové aquest vi, plantada el 1991, està certificada des de l'any 2007 com viticultura integrada, i des 2016, com a ecològica. La vinya està situada a Espiells, la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia, a 250 metres sobre el nivell del mar. La seva privilegiada situació, envoltada al sud per la Serralada Litoral i al nord per les Muntanyes de Montserrat, la fa gaudir d'un microclima excepcional. El sòl, d'origen al·luvial, està format per tres capes: la primera d'argiles i llims, la segona amb còdols i graves, i la tercera i més profunda per sorra fina que es compacta, anomenada "sauló", donant als caves unes característiques molt mediterrànies amb tocs salins.

ELABORACIÓ

El Xarel·lo utilitzat per a l'elaboració d'aquest vi va ser veremat mecànicament la nit del 13 de setembre. El raïm va ser conduït ràpidament a la tremuja de recepció per refredar a 10°C abans d'entrar a la premsa, on va estar macerant 3 hores per extreure les aromes primàries de la polpa i la pell. Després, el most es desfangà estàticament en fred i es va transvasar a un altre dipòsit, on se li va inocular el llevat perquè comencés la primera fermentació. Posteriorment es van omplir les botes noves de castanyer, fetes a mà, amb un torrat mitjà i 250 litres de capacitat, on va finalitzar la fermentació. Un cop acabada, vam començar el battonage, primer cada setmana durant els tres primers mesos i després cada dues setmanes fins al 28 de febrer. El vi es va embotellar el 13 d'abril de 2017, amb lluna minvant, un dia molt favorable segons el calendari llunari.

COMENTARIS ENOLÒGICS

En la fase visual presenta un color groc intens amb reflexos daurats. En nas presenta una aroma complexa, de notes tropicals amb fons balsàmic i subtils matisos que recorden la camamilla i la crema anglesa. En boca es mostra cremós i untuós, però amb gran frescor. Es tracta d'un vi profund, amb un postgust que ens recorda al marró glacé.

SERVEI I MARIDATGE

És un vi amb cos, que una temperatura entre 6-8°C resulta ideal per acompanyar carns blanques, aus o peixos en salsa. També harmonitza a la perfecció amb plats amb bolets.



Denominació d'origen:
Penedès

Varietats: 100% Xarel·lo

Criança: fermentació i posterior criança durant 6 mesos en bótes de castanyer

Data de la verema: 10 d'agost - 20 setembre

Alcohol: 11,5% vol

Ph: 3,11

Acidesa total: 6,1 g/l en tartàric

Sucres residuals: 0,30 g/l

Primera anyada en el mercat:
2011