



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



@CavesVilarnau

ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO 2020

VEREMA

La Verema 2020 ha estat una verema molt; **primerenca, ràpida i curta**: primerenca sobretot per a les varietats autòctones i molt ràpida ja que hem tingut un estiu molt càlid, sobretot durant les nits ja que no ha refrescat; per Exemple, durant l'any 2019 vam tenir 19 nits per sobre dels 20°C de temperatura i aquest any 2020 han estat 43 nits; això ha fet que la maduració hagi estat molt ràpida i la verema comencés molt aviat. També curta en nombre de quilos, ja que la primavera ha estat molt plujosa, el que ha provocat altes infeccions del fong mildiu a les vinyes ecològiques que ha fet que la quantitat de raïm es veiés molt afectada, tot i que s'han obtingut raïms de Xarel·lo amb una bona acidesa i amb gran recorregut aromàtic, afruitat i de bona qualitat.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

L'hectàrea de Xarel·lo de la qual prové aquest vi, plantada el 1991, va ser certificada el 2016 com a Vinya Ecològica pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, després d'un període de 3 anys en conversió. 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, li 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

Després veremar el raïm Xarel·lo el 2 de setembre, la premsam suauement i la refrigerem a baixa temperatura per obtenir el millor most flor. Posteriorment, portem a terme la fermentació en tancs d'acer inoxidable a 15°C durant trenta dies. Finalment, el vi va ser embotellat el 10 de març del 2021, data en què la lluna es trobava en fase decreixent i marcat com a dia flor segons el calendari lunar.

COMENTARIS ENOLÒGICS

Presenta un color groc palla pàl·lid amb centelleigs daurats. En nas resulta una mica exòtica, amb notes de fruites tropicals i un final floral i fresc. A l'entrada en boca es mostra rodó, voluminós i amb un record a flors seques. En el seu final destaquen la vivacitat i una moderada amargor.

SERVEI I MARIDATGE

És un vi amb cos, que una temperatura entre 6 i 8°C resulta ideal per acompanyar carns blanques, aus o peixos.



Denominació d'origen:

Penedès

Varietats: 100% Xarel·lo

Grau alcohòlic: 10,60% vol

Ph: 3,12

Acidesa total: 7,3 g/l en tartàric

Sucres residuals: 0,5 g/l