



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO 2020

VENDIMIA

La Vendimia 2020 ha sido una vendimia muy; temprana, rápida y corta: temprana sobre todo para las variedades autóctonas y muy rápida ya que hemos tenido un verano muy cálido, sobre todo durante las noches sin apenas refrescar; por ejemplo, durante el año 2019 tuvimos 19 noches por encima de los 20°C de temperatura y este año 2020 han sido 43 noches; por lo que la maduración ha sido muy rápida y la vendimia ha empezado muy pronto. También corta en número de kilos, ya que la primavera fue muy lluviosa lo que provocó altas infecciones del hongo Mildiu en los viñedos ecológicos que ha hecho que la cantidad de uva se viera muy afectada, aunque se han obtenido uvas de Xarel·lo con una buena acidez y con gran recorrido aromático, afrutado y de mayor calidad.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La hectárea de Xarel·lo de la que proviene este vino, plantada en 1991, fue certificada en 2016 como Viñedo Ecológico por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, después de un período de 3 años en conversión. El viñedo está situado en Espiells, la zona más alta y más aireada del término municipal de Sant. Sadurní d'Anoia, a 250 metros sobre el nivel del mar. Su privilegiada situación, rodeado al sur por la Serralada Litoral y al norte por las Montañas de Montserrat, le hace disfrutar de un microclima excepcional.

El suelo, de origen aluvial, está formado por tres capas: la primera de arcillas y limos, la segunda con cantos rodados y gravas, y la tercera y más profunda por arena fina que se compacta, llamada "sauló", dando a los cavas unas características muy mediterráneas con toques salinos.

ELABORACIÓN

Tras vendimiar la uva Xarel·lo el 2 de septiembre, la prensamos suavemente y la refrigeramos a baja temperatura para obtener el mejor mosto flor. Posteriormente, llevamos a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable a 15°C durante treinta días. Finalmente, el vino fue embotellado el 10 de marzo del 2021, fecha en que la luna se encontraba en fase decreciente y marcado como día flor según el calendario lunar.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Presenta un color amarillo pajizo pálido con destellos dorados. En nariz resulta un tanto exótico, con notas de frutas tropicales y un final floral y fresco. En la entrada en boca se muestra redondo, voluminoso y con un recuerdo a flores secas. En su final destacan la vivacidad y un moderado amargor.

SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino con cuerpo, que a una temperatura entre 6 y 8°C resulta ideal para acompañar carnes blancas, aves o pescados.



Denominación de Origen:

Penedès

Varietades: 100% Xarel·lo

Alcohol: 10,60% vol

Ph: 3,12

Acidez total: 7,3 g/l en tartárico

Azúcar residual: 0,5 g/l