



“Vi blanc criança ecològic 100% Xarel·lo. Vinya del Montsec-Foradada. VI DE LLEIDA”

FITXA TÈCNICA SÒLSXAREL 2018:

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL VI:

Varietat de raïm: Xarel·lo 100%.

Criança: 6 mesos criat en bótes de roure francès i 6 mesos en ampolla.

Vi blanc de terror elaborat amb raïms exclusius de la finca de RUBIÓ DE SÒLS.

VITICULTURA:

La finca compta amb 5 Ha de vinya pròpia nomenada VINYESDALT, plantada a la Serra del Munt (Foradada), a la Vall del Montsec de Rúbies. Compta amb tres finques diferenciades pel microclima i el terror. Sistema de conducció artesanal per ser un sistema de treball tradicional amb la vinya en forma de vas i un suport de fusta per cada planta. Son diferents varietals de Xarel·lo seleccionats entre blanc i vermell, plantats l'any 2010 i 2011.

COLLITA 2018:

Ha estat un any climàtic mig moderat en general. Un hivern molt fred, la primavera amb gelades habituals, pluja i temperatura moderada, l'estiu ha estat sec i mig calorós. La maduració més ràpida al principi, a mitjans d'agost fins el setembre ha estat més sec amb temperatures moderades, la qual cosa ha provocat un punt de maduració mes lent.

ELABORACIÓ:

La verema va ser el *22 de setembre del 2018*, selecció del raïm a la vinya i collit a mà en caixes de 15Kg, i reposat en càmera de fred durant 24h. Premsat suau, separat el most flor i decantat natural. El most nèt fermenta dins la barrica de roure francès extra fi, i continua la criança durant 6 mesos, realitzant un remenat suau de les mares fines del vi. *Embotellat el 20 de maig de 2019* continua la criança amb l'ampolla, amb un repòs mínim 6 mesos al celler. S'ha elaborat de forma natural amb la mínima quantitat necessària de sulfits .

ANÀLISI SENSORIAL:

Vista: Brillant, amb un color groc daurat i un lleugera tonalitat de coure.

Nas: Primer aroma fina de flor blanca d'herbes aromàtiques (farigola i fonoll). Al remenar la copa, van sortint lentament els aromes de fruita d'arbre (pera, poma i préssec) junt amb el “bouquet” de la criança (fruites confitades i tocs fumats) aportant mes complexitat.

Boca: Entrada del vi suau i sec, la acidesa marcada i equilibrada, es nota una textura sedosa i rodó al paladar. El post gust es llarg i persistent.

La sensació final és d'un vi elegant i sofisticat, amb marcada personalitat del terror.

MARIDATGE:

És un vi ideal per acompanyar la cuina catalana i moderna, tant marina com de muntanya. La frescor natural del vi, ressalta i potencia els aromes i sabors del plat, amb harmonia. És un vi molt gastronòmic que pot acompanyar un àpat de principi fins el final.

CERTIFICATS: CCPAE VINYA I VI ECOLÒGIC. VENDA DE PROXIMITAT.



RUBIÓ DE SÒLS