

# RUBIÒLS

XAREL·LO SELECCIÓ

*“De les terres del Montsec, de les vinyes de Rubió de Sòls, neix el Xarel·lo de RUBIÒLS”*

## **FITXA TÈCNICA RUBIÒLS 2016**

### **DESCRIPCIÓ GENERAL DEL VI:**

Varietat de raïm: Xarel·lo 100%. Selecció de xarel·lo blanc i vermell.

Reserva: 14 mesos criat en bótes de roure francès i 24 mesos en ampolla.

Vi blanc de terrer 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 terrer. 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 2016:**

Ha estat un any climàtic calorós i sec en general. Un hivern mig fred, amb gelades primaverals, poca pluja i temperatura elevada, l'estiu ha estat sec i calorós. La maduració ha estat ràpida a mitjans d'agost, mentre el setembre ha estat moderada per la època, temperatures mes fresques, amb una maduració més lenta al final.

### **ELABORACIÓ:**

La verema va ser *el 19 de setembre del 2016*, selecció del raïm a la vinya i collit a mà gra a gra, posat en caixes de 15 Kg i reposat en càmera de fred a 0°C durant 24 h. 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 14 mesos, realitzant un remenat suau de les mares fines del vi. Embotellat *el 10 de desembre del 2017*, continua la criança a l'ampolla 24 mesos més al celler. S'ha elaborat de forma natural amb la mínima quantitat necessària de sulfits.

### **ANÀLISI SENSORIAL:**

*Vista:* Brillant, amb un color groc daurat de capa alta (pel Xarel·lo vermell).

*Nas:* Primers aromes de fruita confitada (poma i pera principalment) amb un toc fresc d'herbes aromàtiques (fonoll i farigola), es nota la pell del raïm. Al remenar la copa surten els aromes de la criança (crema cremada i xocolata). Destaca la llarga persistència aromàtica.

*Boca:* Entrada suau, acidesa equilibrada i sabor rodó. La textura és sedosa i voluptuosa, té un toc mineral marcat al final del paladar. El post gust es llarg i persistent.

***La sensació final és d'un vi saborós ple de matisos diferents que s'allarguen amb el temps.***

### **MARIDATGE:**

És un vi per acompanyar una cuina sofisticada i catalana de fusió entre la tradició i la innovació. S'aconsella maridar amb plats ben elaborats, amb molts sabors diferents i amb gustos ben marcats. És un vi molt gastronòmic per a **gourmets exigents**.

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



RUBIÓ DE SÒLS