



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

**FITXA TÈCNICA SÒLSXAREL 2019:**

**DESCRIPCIÓ GENERAL DEL VI:**

Varietat de raïm: Xarel·lo 100%.

Criança: 6 mesos criat en bótes de roure francès i 12 mesos en ampolla.

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

**VITICULTURA:**

La finca nomenada VINYESDALT, compta amb 5 Ha de vinya plantada a la Serra del Munt (Foradada), a la Vall del Montsec de Rúbies. El microclima destaca per la proximitat amb el riu Segre i el terror marcat pels fòssils i minerals que es mantenen de l'era prehistòrica. El sistema de conducció tradicional amb la vinya en forma de vas i un suport de fusta per cada planta donant una forma rodona al cep. Son diferents varietals de Xarel·lo seleccionats entre blanc i vermell, plantats l'any 2010 i 2011.

**COLLITA 2019:**

El clima fred d'hivern, la brotació finals d'abril i gelada primaveral el 06 de maig, pluja i temperatura moderada, l'estiu ha estat sec i calorós. La maduració lenta a mitjans d'agost fins el setembre ha estat més sec amb temperatures altes, i al setembre pluges moderades

**ELABORACIÓ:**

La verema va començar el 27 de setembre fins el 06 d'octubre, *amb una mitjana de producció de 0,5Kg/cep, per tant produccions mínimes. La collita a mà seleccionada a la vinya es posa 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 01 maig de 2020 continua la criança amb l'ampolla, amb un repòs mínim 12 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 i 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, la acidesa marcada i equilibrada, es nota una textura sedosa i rodó al paladar. El post gust es llarg i persistent deixant el gust del vi a la boca.

**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