

RUBIÒLS



XAREL·LO SELECCIÓ

RUBIÓ DE SÒLS

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

FITXA TÈCNICA RUBIÒLS 2019

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.

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 2019:

Ha estat un any climàtic moderat en general. Un hivern fred, amb gelades primaverals habituals en la nostra terra (el 06 de maig ve gelar reduint la collita). La pluja és moderadament intensa, i temperatura normal per la època. A l'estiu amb puntes de calor elevades, però amb pluja adequada. La maduració ha estat lenta a mitjans d'agost amb poca aigua. El mes de setembre ha estat moderat per la època, temperatures mes elevades de l'habitual amb petites pluges, la qual cosa va afavorir una bona maduració, sent una de les millors collites dels últims anys.

ELABORACIÓ:

La verema va ser *el 27 de setembre del 2019*, 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. Premsat suau i decantat natural. El most flor nèt fermenta dins la barrica de roure francès extra fi, i continua la criaça durant 14 mesos, realitzant un remenat suau de les mares fines del vi. Embotellat *el 23 de desembre del 2020*, continua la criaça a l'ampolla uns 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.

Nas: Primers aromes de fruita confitada (codony, préssec) 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 criaça (crema cremada). Destaca la llarga persistència aromàtica amb un toc sofisticat.

Boca: Entrada suau, acidesa equilibrada i sabor rodó. La textura és sedosa i cremosa, 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.**