

## FITXA TECNICA SÒLSCAREL 2021:

### DESCRIPCIÓ GENERAL DEL VI:

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

### VITICULTURA:

La finca nomenada VINYESDALT, compta amb 5Ha de vinya plantada a la Serra del Munt (Foradada), la Vall del Montsec de Rúbies (La Noguera-Lleida). 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 treball de la vinya és tradicional per la forma de vas i conduït amb un suport de fusta per cada planta, donant una forma rodona al cep. Es característic nomenar els diferents varietals de Xarel·lo seleccionats entre blanc i vermell, plantats l'any 2010 i 2011.

### COLLITA 2021:

El clima fred moderat d'hivern, la brotada va ser bona, a finals de març, amb pluja i temperatura suficient; l'estiu ha estat sec i calorós els mesos de juliol i agost. La maduració final lenta fins el setembre amb algunes pluges moderades.

### ELABORACIÓ:

La verema va ser del 18 al 24 de setembre, amb una mitjana de producció de 1Kg per cep, amb produccions mínimes. La collita a mà, es selecciona el raïm a la vinya i es posa en caixes de 15Kg, després és reposa 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 26 d'abril del 2022. S'ha elaborat de forma natural amb mínima intervenció de processos al celler, i amb la quantitat necessària de sulfits segons la normativa de vins ecològics.

### ANÀLISI SENSORIAL:

*Vista:* Un color groc daurat brillant.

*Nas:* Primer aroma fina d'herbes aromàtiques principalment de fonoll. Al remenar la copa, van sortint lentament els aromes de fruita d'arbre: la poma i préssec, i finalment surt *el bouquet* de la criança amb tocs de fusta fresca i especiada, aportant mes complexitat al vi.

*Boca:* Entrada del vi suau, que recorda al crema sedosa, la acidesa equilibrada, es nota una textura marcada al palada de la pell del raïm, el final en boca és rodó amb un toc mineral del terror de la vinya. El post gust del vi, és llarg deixant el gust saborós a la boca.

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

