

FITXA TECNICA RUBIÒLS 2021

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

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 terreny 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 2022:

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 plugims mínims i temperatura fresca de nit, aportant frescor al raïm i la vinya.

ELABORACIÓ:

La verema va ser del 18 al 24 de setembre, amb una producció mínima de 1Kg per cep de mitjana. 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 flor nèt fermenta dins la barrica nova de roure francès extra fi, i continua la criança durant 14 mesos, realitzant un remenat suau de les mares fines del vi. Es va fer el coupage de xarel·los blanc i vermell el 19 d'octubre del 2022 i embotellat l'11 de novembre 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 d'or brillant amb capa alta.

Nas: Primers aromes de fusta noble, amb un toc fresc d'herbes com el romaní i la sajolida, acompanyant la fruita confitada com la pera i el préssec. Destaca la llarga persistència aromàtica aportant diferents matisos amb el temps.

Boca: Entrada suau, acidesa equilibrada, de textura sedosa i cremosa, amb un toc mineral marcat al final del paladar i gust de la pell del raïm. El post gust es llarg i persistent.

“La sensació és d'un vi saborós ple de matisos que s'allarguen amb el temps”.

MARIDATGE:

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

SEGELLS CERTIFICATS: VINYA I VI ECOLÒGIC i VENDA DE PROXIMITAT.

