

FITXA TECNICA SÒLSCAREL 2022

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

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 2022:

Després d'un hivern molt fred i sec el mes de gener, el mes de març i abril va ploure amb quantitats moderades inclòs mes altes de l'habitual, va fer que la vinya tingui un creixement molt elevat, després va haver el mes d'abril la gelada primaveral de -5,2°C la qual va tocar la brotació lleugerament. Durant el mes de maig i juny va ser molt sec i calorós va fer que la planta es parés vegetativament i el raïm estigués estable. Durant l'estiu va ser calorós i sec com ja és habitual i fins a finals d'agost va començar la pluja moderada la qual va salvar la collita.

ELABORACIÓ:

La verema va començar l'11 de setembre amb el Xarel·lo blanc de la finca “La Serra”, continuant el 16 i el 22 de setembre per collir les finques de la Masia per separat. La collita a mà seleccionada a la vinya, reposa en caixes de 15Kg en càmera de fred. Després d'un premsat suau, obtenim el most flor per decantat natural. El most flor nèt fermenta dins la barrica i continua la criança durant 6 mesos, realitzant un remenat suau de les mares fines del vi. Tret el vi de la bóta fent el “coupage” de Xarel·los blancs i vermells per Sant Josep, el 19 de març (amb lluna minvant); i embotellat el 13 d'abril del 2023 (lluna minvant). 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 llimona brillant.

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

Boca: Entrada del vi suau, l'acidesa equilibrada, es nota una textura marcada al palada de la pell del raïm, el final en boca té un toc mineral del terror. El post gust del vi, és rodó deixant el gust saborós a la boca.

“La sensació d'un vi elegant, amb marcada personalitat del raïm xarel·lo 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.

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

