



FITXA TÉCNICA SÒLSCAREL NATURE 2023

“El Nature” és un vi que neix de la vinya orgànica a la Serra del Munt, vorejat pel Barranc del Salí a tocar del Riu Segre; la petjada històrica del Castell de Rubió de Sòls embolcallat per la muntanya de “Sant Mamet”, marca la personalitat del celler. Elaborat amb mínima intervenció, s’impregna la pell del raïm dels xarel·los blanc i vermell.

COLLITA 2023:

Després d’un hivern fresc i un gener gelat habitual del Montsec, la vinya va brotar a mitjans d’abril, amb un creixement moderat degut al clima àrid de la primavera; a finals de maig comença la pluja mes intensa i continua durant el mes de juny de forma excepcional, la vinya creix amb força i els pàmpols agafen bones reserves. A l’estiu es manté correcte, i a l’agost la vinya va parar de créixer, tant per les onades de calor i la baixa pluviometria. Al setembre baixen les temperatures i venen alguns plugims, el cep respira millor, el raïm madura lentament amb molt bones condicions. La collita va ser excepcional per la maduració lenta del raïm, amb una qualitat excel·lent.

ELABORACIÓ:

La verema va ser escalonada, feta per partides i en diferents temps fins allargar cinc setmanes seguides. Va començar el 17 de setembre amb el xarel·lo blanc de la finca nomenada “La Serra”, va continuar el 22 i 30 de setembre amb el xarel·lo vermell de la finca de “la casa dreta” i va finalitzar el 6 i 15 d’octubre la finca de “la casa esquerra”. La collita a mà seleccionada a la vinya, reposa en caixes de 15Kg en càmera de fred abans del premsat suau, obtenint el most flor per decantat natural, es fermenta a la bóta i continua la criança durant sis mesos, realitzant un remenat suau de les mares fines del vi. La selecció de xarel·los de les diferents bótes, fet el 22 de març (dia fruit, lluna creixent i descendent); embotellat el 18 d’abril del 2024 (dia fruit, lluna creixent i descendent). S’ha elaborat de forma natural amb mínima intervenció de processos al celler, i amb filtració mínima. Es possible la botella contingui pòsits.

ANÀLISI SENSORIAL:

Vista: Color groc daurat amb un toc d’agulla.

Nas: Primer aroma de flor blanca i fruits d’arbre pera i poma, també apareix el fonoll (característic del xarel·lo). Al remenar la copa, van sortint lentament els aromes del *bouquet* de la criança amb tocs de fusta (especies i pebre subtil) aportant mes complexitat al vi.

Boca: Entrada del vi suau, destaca la lleugeresa i l’acidesa equilibrada, es nota la textura marcada per la pell del raïm, el final en boca té un toc mineral del terror. El post gust del vi, és rodó i refrescant deixant el gust saborós a la boca.

“La sensació final és d’un vi DINÀMIC, amb un toc refrescant i saborós al final.”

MARIDATGE:

La frescor natural del vi potencia els aromes i sabors dels àpats mes exigents, aporta elegància i harmonia a un maridatge ideal de cuina mediterrània i sofisticada.

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

