

**BLANC INICIAL**

Xarel·lo & Riesling | 2023



Ecológico (CCPAE)



Biodinámico

INFORMACIÓN

Producción: 26.899 botellas

Zona/D.O.: D.O. Penedès

Temperatura de servicio: Entre 7 y 10°C

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 11.2%vol

pH: 3,21

Acidez total: 5,5 g/L

Azúcares reductores: 3.7 g/L

SO2 total: 56 mg/L

AÑADA 2023

Año caracterizado por una severa sequía, reduciendo notablemente la producción. Los rendimientos han sido inferiores a lo habitual. Las uvas han mostrado excelente sanidad debido a la baja humedad, con una alta concentración y una maduración irregular. A pesar de las dificultades, la calidad de las uvas ha sido excepcional, produciendo vinos de gran intensidad aromática y buen equilibrio en todos los parámetros de calidad.

VARIEDADES

Macabeo (50%) y Riesling (50%)

VITICULTORES

Florencia Sardà y Josep Massana

FINCAS Y SUELOS

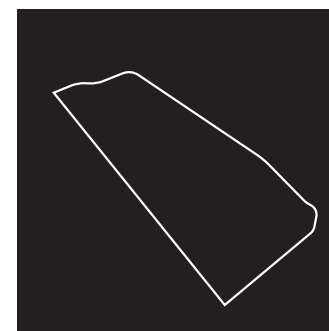
Para elaborar este vino blanco contamos con distintas variedades que provienen de diversas parcelas con diferentes suelos, orientaciones y desniveles. La combinación de todos estos elementos proporciona una mezcla única de terruños con características variadas.

Riesling de Sota el Pont, al pie de la montaña de Montserrat. Viñas de 15 años rodeadas de olivos y que se encuentran protegidas del efecto del viento y del aire. El viñedo se caracteriza por tener una tierra fértil y arenosa con zonas arcillosas con un rendimiento de 8.500 kilos por hectárea.

El **Macabeo** proviene de dos parcelas distintas en la zona de Sant Sebastià dels Gorgs, en el Alto Penedès. L'Eglesia es un viñedo de casi 60 años, cultivado en vaso, conocido por su alta calidad y baja producción (2,550 kg/ha). El suelo es predominantemente arcilloso con partes arenosas. Por otro lado, Montargull es un viñedo de 54 y 44 años, también cultivado en vaso, que destaca por su gran calidad y equilibrio. El suelo es arcilloso y profundo, con una ligera pendiente, y produce 5,000 kg/ha.

VENDIMIA

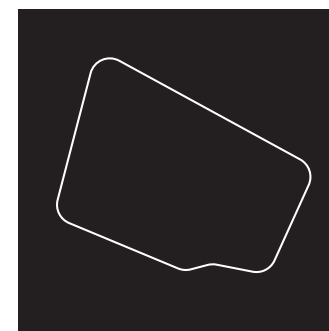
Las uvas de cultivo ecológico destinadas a la elaboración de este vino, se vendimian de forma manual en cajas con una sanidad impecable y recolectando cada variedad en su momento óptimo.



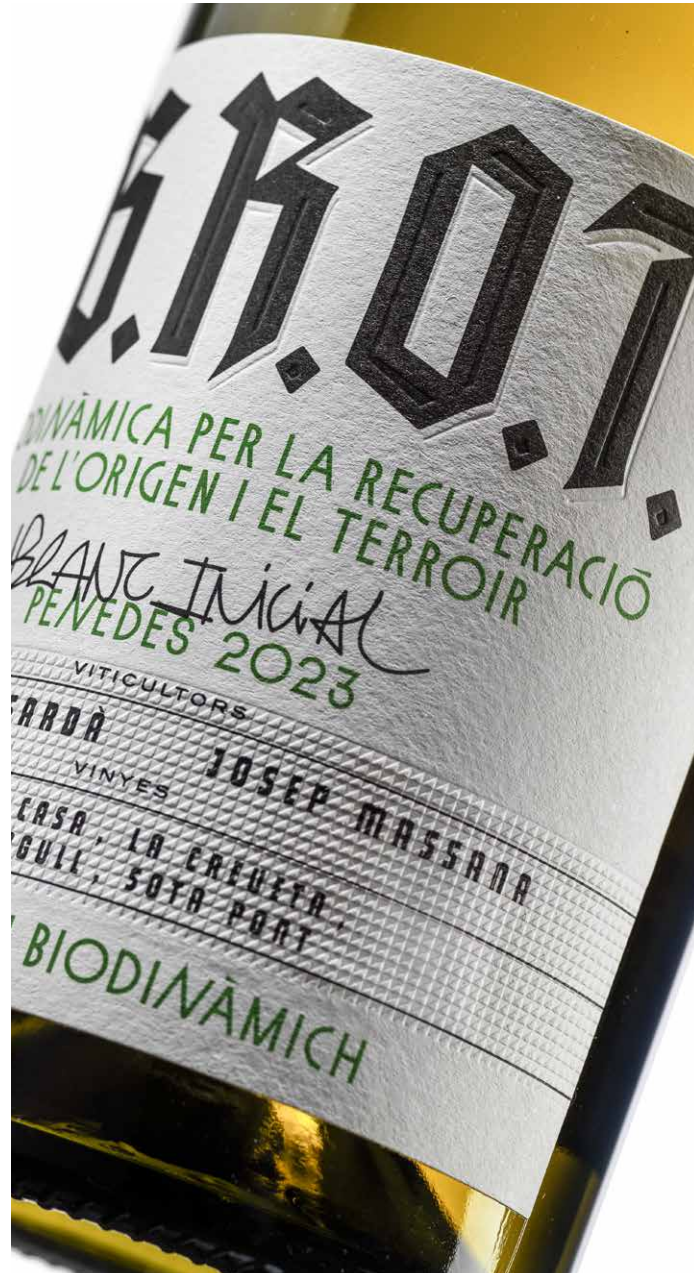
📍 **Sota el pont**
41°30'26.3"N 1°47'43.0"E



📍 **Montargull**
41°22'47.0"N 1°45'23.3"E



📍 **L'Església**
41°22'52.0"N 1°45'49.6"E

**ELABORACIÓN**

Se trata de un vino con mínima intervención. Fermentación espontánea con levaduras salvajes en depósitos de acero inoxidable. La fermentación lenta y controlada en frío ayuda a mejorar la textura y la untuosidad sin trabajar con lías, conservando así la frescura. El Riesling se clarifica suavemente para obtener un vino limpio, delicado y que refleje su variedad. El Macabeo, con un proceso de clarificación menos exigente, potencia su peso y personalidad. Posteriormente, sin realizar battonages, el vino permanece en contacto con sus lías finas y las de otros vinos de la gama para aumentar su volumen y profundidad.

SENSACIONES

Un blanco vibrante con una nariz intensa y expresiva que destaca por notas de cítricos maduros y frutas exóticas (piña), acompañadas de toques de laurel y hierbas mediterráneas, con sutiles matices florales (lila). Exhibe un buen equilibrio entre las dos variedades. Este vino es fresco, vertical y con gran tensión, marcado por una buena acidez que lo hace dinámico y fresco. El final es extremadamente salino.

CONSEJOS DE MARIDAJE

Vino perfecto para quesos frescos, ensaladas y mariscos. Pruébalo con unos mejillones al vapor con aroma a laurel.

TRATAMIENTOS BIODINÁMICOS EMPLEADOS

Preparado 500
Preparado 501
Preparat 502
Preparado 503
Preparado 504
Preparado 505
Preparado 506
Preparado 507
Maria Thun

