

**MAURAT**

Xarel·lo | 2023



Ecológico (CCPAE)



Biodinámico

INFORMACIÓN

Producción: 3.924 botellas

Zona/D.O.: D.O. Penedès

Temperatura de servicio: Entre 7 y 10°C

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12%vol

pH: 3,19

Acidez total: 5,5 g/L

Azúcares reductores: 1.2 g/L

SO2 total: 53 mg/L

MAURAT

Maurat proviene del verbo catalán maurar que significa remover algo con el objetivo de hacerlo apto para su elaboración, uniendo de forma más íntima las partes constituyentes.

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

100% Xarel·lo

VITICULTORES

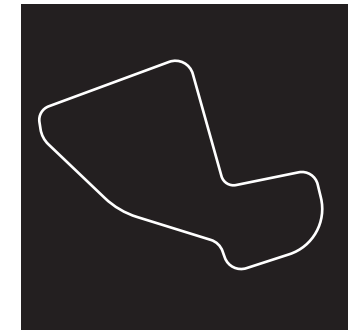
Roser Vendrell y Josep Massana

FINCAS Y SUELOS

Este Xarel·lo proviene de dos fincas. Una se sitúa en Mediona, en la comarca del Alto Penedés. Municipio que se caracteriza por sus terrenos accidentados. La uva proviene del viñedo Vinyet de Baix y se compone de viña vieja situada a una altitud aproximada de 500 metros sobre la altitud del mar en pendiente. Suelos limo arcillosos y calcáreos. Rendimiento de 6.500kg por hectárea. El viñedo cuenta con pasadas largas y anchas que favorecen la buena insolación y la oxigenación de la planta, al tiempo que facilitan los cuidados y la vendimia. La otra finca es una viña de 10 años, emparrada, situada en Sant Cugat Sessarrigues, en llano y rodeada de otros viñedos. El suelo es muy profundo y arcilloso. Frente a la sequía, esta viña ha mantenido el equilibrio y una maduración regular y lenta, ideal para la elaboración este estilo de vino, con una producción de 4.000 kg/ha.



📍 **VINYET DE BAIX**
41°26'10.5"N 1°40'25.6"E



📍 **XELL**
41°21'17.3"N 1°45'07.0"E

VENDIMIA

Las uvas de cultivo ecológico destinadas a la elaboración de este vino, se vendimian de forma manual en cajas con uva que proviene exclusivamente de dos parcelas. Se realiza selección de racimos en la propia cepa. Una semana más tarde, se hace una segunda pasada para recolectar el raspón y añadirlo al proceso de vinificación si es necesario.

ELABORACIÓN

Un tercio del vino fermenta y se cría en barricas de 500 litros de roble francés del bosque Jupilles (Bercé), en el Loira. El suelo arcilloso y calcáreo suaviza los taninos y respeta el vino. El tostado largo y poco intenso potencia la frescura, salinidad y mantiene la tensión de la fruta.



El resto se introduce en ánforas y depósitos de acero inoxidable con un 15% de raspón en su punto óptimo de maduración. Este método facilita fermentaciones más rápidas y completas de forma natural, con un color más estable y mejor evolución en el tiempo. Se realiza una maceración carbónica que permite obtener los aromas más primarios de la uva. Se retira la brisa más oxidada para evitar sabores maduros y mantener la tensión.

SENSACIONES

Un vino blanco complejo, con carácter y personalidad. Salino y muy mineral, con notas florales (magnolia y acacia), aromas a frutas de hueso maduras y en almíbar, y toques de jengibre. Esta añada ha reducido aún más el sulfuroso de forma natural, resultando en un vino algo más reductivo y menos maduro que la anterior. Elegante y con volumen gracias al aporte de madera. Amplio en boca, con textura densa y firme, complejo pero sin resultar pesado.

CONSEJOS DE MARIDAJE

Perfecto para platos sabrosos como pescados y aves ahumadas o mariscos a la brasa. Interesante para platos condimentados con especias dulces (clavo, nuez moscada...) o con setas.

TRATAMIENTOS BIODINÁMICOS EMPLEADOS

Preparado 500

Preparado 501

María Thun

