

VINYARETS

VI ECOLÒGIC / ORGANIC WINE

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Penedès

VARIEDAD: Xarel·lo

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 12 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Crianza: Durante 6 meses en lías finas

Fecha de embotellado: A partir de junio de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,04

Acidez total: 5,6 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-3 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color pajizo con tenues reflejos dorados. En nariz es delicado y elegante, con un fondo frutal muy atractivo que recuerda a la confitura de albaricoque y a la miel de romero. Agradablemente sedoso, equilibrado, sustancioso y grato.

GASTRONOMÍA

Recomendado para acompañar aperitivos y arroces. Marida muy bien con platos de pescado, como el halibut o pez espada, acompañados de guarniciones de vegetales. También acompaña perfectamente platos con hierbas frescas como albahaca o perejil y ensaladas frescas. Servir entre 8-10°C.

LEGADO

En el corazón del Penedès, una viticultura secular convive con la oportunidad de aprender a diario entre los viñedos de las variedades más arraigadas, tan propicias al descubrimiento. En esta tierra forjada por múltiples culturas, entre casas de labranza, masías y castillos, cada año renovamos un pacto a la vez antiguo y nuevo dialogando con la naturaleza más próxima. El espíritu de Vinyarets, la magia de nuestro origen.



VINYARETS

VI ECOLÒGIC / ORGANIC WINE

TERROIR

Suelo

Nuestro vino Vinyarets procede de diferentes zonas de la comarca del Penedès, donde podemos encontrar suelos de tipo arcillo-calcáreo.

Meteorología

En la zona del Penedès el 2021 fue un año muy seco, durante el período vegetativo las precipitaciones fueron muy escasas, aunque en el período de maduración se dieron tormentas que condicionaron el inicio de vendimia que junto con la niebla matinal provocaron la aparición de algunos focos de botritis.

En cuanto a las temperaturas se puede considerar un año normal, aunque con un inicio de ciclo vegetativo más temprano debido a las temperaturas elevadas del mes de febrero. Posteriormente el mes de abril fue más frío y ralentizó la brotación, durante el período de maduración las temperaturas estuvieron dentro de la normalidad.

Pluviometría

Media anual (histórico): 575,8 mm

Total anual (añada actual): 414,3 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 14,9°C