

# VINYARETS

---

**COSECHA:** 2019

**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:** 12 días

**Temperatura de fermentación:** 16°C

## DATOS TÉCNICOS

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**pH:** 3,02

**Acidez total:** 6,9 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 0,4 g/L - Datos internos -

**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 amarillo pálido, luminoso y brillante. Fresco y fragante aroma de fruta (cítricos) con un fondo floral muy delicado (retama). Incisivo, con un paladar expresivo y un rico final de manzana y miel.

## 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. Servir a 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

---

## 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 2019 fue un año seco, sobre todo durante el período vegetativo, con un inicio de primavera con pocas precipitaciones. A final de año, de octubre a diciembre, se concentró el período de lluvias con casi la mitad del acumulado de precipitación.

En cuanto a las temperaturas se puede considerar un año normal, aunque con un inicio de ciclo vegetativo más frío y un verano un poco más cálido de lo habitual, con algunas puntas de calor durante el mes de julio.

Estas condiciones provocaron un cierto retraso en la vendimia, con buena maduración de la uva y perfecto estado sanitario, lo que permitió elaborar vinos de gran calidad.

### Pluviometría

Media anual (histórico): 575,8 mm

Total anual (añada actual): 474,4 mm

### Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,2°C