

NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE 2003

El primer dolç de botrytis noble natural a Espanya

D.O. Penedès · Collita pròpia · Monovarital de Macabeu · Afinament etern

Un matí fred i assolellat de la tardor de 1995, passejant per la Finca, ens vam adonar que els raïms que havien quedat per veremar eren extraordinàriament dolços. En vam voler saber més, i vam descobrir que estaven afectats pel fong Botrytis: un dels processos de sobremaduració més perfectes per elaborar grans vins dolços. Tres anys després, el 1998, fèiem la primera verema de macabeu afectada pel fong i, naixia el primer vi de Botrytis natural d'Espanya. Començava així una línia de vins d'una riquesa organolèptica extraordinària.

COLLITA 2003

Un 2002 molt plujós va deixar el sòl humit, de gener a maig les pluges van continuar. Un estiu excepcional amb temperatures rècord de juny a agost, va crear les condicions ideals per a la Botrytis. El macabeu es va collir el 6 i 8 d'octubre amb 340,8 g/L de sucre, assolint una concentració extraordinària per elaborar aquest vi.

ELABORACIÓ

Només quan les condicions climàtiques de la Finca faciliten una implantació adequada de botrytis noble decidim elaborar aquest vi, fet que succeeix només alguns anys. El Macabeu de la parcel·la La Segarra, collit en el moment de màxima concentració, s'afina durant 10 mesos en botes de 300 litres de roure Allier, que aporten estructura i complexitat sense eclipsar la fruita. La resta d'anys de la criança transcorre en petits dipòsits d'inoxidable, preservant tota la frescor i l'expressió aromàtica pròpia d'aquesta varietat. El temps, pacient i generós, fa la resta.

NOTA DE TAST

De color groc palla amb reflexos daurats que anticipen la seva concentració. Aquest vi desplega un nas intens i complex, on la fruita confitada i la fruita d'òs madura conviuen amb les notes nobles de la Botrytis cinerea: mel, cera, espècies dolces i un lleuger toc fumat. L'entrada en boca és untuosa i sedosa, amb un equilibri admirable entre una acidesa vibrant i la dolçor natural. Ric, envolvent i persistent, evoluciona a la copa deixant un final llarg i memorable. Un vi de contrast, ideal per acompanyar foie gras, formatges blaus, ostres...

Es recomana conservar el vi a l'interior de la caixa en posició vertical, resguardat de la llum, la humitat i els canvis sobtats de temperatura.



Verema
manual



Collita i elaboració
pròpia



Viticultura
de secà i ecològica



Macabeu amb
Botrytis Noble



Afinament
mínim de 20 anys



Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA des de 1510

Finca única de 100 hectàrees de vinya que envolta la masia familiar, el celler i la cava facilitant l'elaboració de tots els nostres vins i el conreu de les vinyes. La textura franc-argilosa i una topografia plana, faciliten la retenció d'aigua de pluja i la pràctica d'una viticultura de secà que extreu el millor de cada una de les varietats històriques de raïm. Un microclima especial, amb temperatures mínimes baixes durant els mesos de juliol i agost, ajuden a completar una maduració òptima.

100% Macabeu

Criança en barrica: 10 mesos

Barriques: 300 litres de roure
Allier

Sucre residual: 130 g/L

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Acidesa total tartàrica: 4,13g/L

Àcid glucònic: 1,3 g/L

Glicerol: 16,1 g/L

Temperatura de servei: 10-12°

Format: 37,5 cl


PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

