

NADAL X COL·LECCIÓ 2019

La suavitat i harmonia fruit d'una maduració de llibre

D.O. Penedès · Collita pròpia · Monovarietal de Xarel·lo · Llarg afinament

L'any 1998 va néixer el nostre primer xarel·lo, fruit d'una nova realitat climàtica que ens va portar a explorar el vi blanc. 25 anys després, vam fer un pas endavant cap a la màxima expressió d'aquesta varietat: la gamma X Col·lecció, reservada a les millors collites de xarel·lo i a una elaboració més complexa, que reivindica tot el que aquesta varietat autòctona del Penedès pot arribar a oferir.

COLLITA 2019

Collita de xarel·lo de les vinyes Barraca i Toria 2 del dijous 19 de setembre de 2019. Una tardor molt plujosa, un hivern sec, una primavera més aviat fresca i un estiu calorós amb temperatures mínimes que oscil·len entre els 14,5 i 16,5°C proporcionen una maduració impecable.

ELABORACIÓ

El Nadal X Col·lecció 2019 neix d'una maduració completa del xarel·lo per aconseguir un vi saborós i gastronòmic. Aquesta anyada s'ha afinat durant 13 mesos en dipòsit fent el bâtonnage, tècnica que manté les lles en suspensió, i la resta de mesos en ampolla. Un llarg afinament que n'intensifica l'expressió aromàtica i persistència en boca, aportant cos, volum i complexitat.

NOTA DE TAST

D'un groc amb reflexos daurats, el nas és complex i evocador, amb notes de fruits secs torrats i cacau que s'entrellacen amb un fons de fonoll que guanya presència amb l'aire. En boca, fresc i persistent, amb una suavitat i harmonia sorprenents fruit de tretze mesos de bâtonnage i un llarg afinament en ampolla que el converteixen en un vi gastronòmic d'excepció.

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



Varietat
autòctona



Afinaments
Mínim 2 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% Xarel·lo

Bâtonnage: 13 mesos

Sucre residual: 1,7 g/L

Grau alcohòlic: 13% vol.

Acidesa total tartàrica: 4,5 g/L

Temperatura de servei: 9 - 11°

Format: 75 cl

