

NADAL X COL·LECCIÓ 2022

Xarel·lo fresc de caràcter herbaci fruit d'una anyada calorosa

D.O. Penedès · Collita pròpia · Monovarietal de Xarel·lo · 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 2022

Collita de xarel·lo del dimarts 6 de setembre de 2022. Una tardor molt seca i calorosa, amb un hivern que segueix la mateixa tònica. La primavera comença fresca afavorint una bona brotació del cep. Una ona de calor del 12 al 18 de juny es l'inci d'un estiu especialment sec, aconseguint una maduració completa de la varietat xarel·lo.

ELABORACIÓ

El Nadal X Col·lecció 2022 neix d'una maduració completa del xarel·lo per aconseguir un vi saborós i gastronòmic. Aquesta anyada s'ha afinat durant 6 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 pàl·lid, el nas és fresc i expressiu, amb notes de fruita blanca que s'entrellacen amb subtils tocs vegetals propis del Xarel·lo de la Finca. En boca, fresc i saborós, amb notes de fruita d'os que guanyen presència i una persistència llarga i autèntica, fruit de sis mesos de bâtonnage i un llarg afinament en ampolla.

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: 6 mesos

Sucre residual: 3,08 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,6 g/L

Temperatura de servei: 9 - 11°

Format: 75 cl

