

NADAL X COL·LECCIÓ 2023

Autèntic, saborós i persistent

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 2023

Tardors i hiverns secs per tercer any consecutiu van concentrar al màxim l'expressió del raïm. Un abril calorós va donar pas a un maig fresc amb pluges setmanals que van revitalitzar els ceps. Un juliol molt calorós i un agost sec van avançar la maduració, amb el xarel·lo collit a mà a l'alba per preservar la frescor del raïm. Una anyada de gra petit i producció reduïda que va donar mostos concentrats, nets i en el punt òptim de maduració.

ELABORACIÓ

El Nadal X Col·lecció 2023 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 lluminós, el nas desplega notes de fruita blanca amb subtils records herbacis. En boca és fresc, salí i persistent, amb una marcada presència de fruita de llavor que en confirma el caràcter gastronòmic.

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: 0,5 g/L

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,4 g/L

Temperatura de servei: 9 - 11°

Format: 75 cl

