

NADAL X COL·LECCIÓ 2023

Auténtico, sabroso y persistente

D.O. Penedès · Cosecha propia · Monovarietal de xarel·lo · Afinamiento

En 1998 nació nuestro primer xarel·lo, fruto de una nueva realidad climática que nos llevó a explorar el vino blanco. 25 años después, dimos un paso adelante hacia la máxima expresión de esta variedad: la gama X Col·lecció, reservada a las mejores cosechas de xarel·lo y a una elaboración más compleja, que reivindica todo lo que esta variedad autóctona del Penedès puede llegar a ofrecer.

VENDIMIA 2023

Otoños e inviernos secos por tercer año consecutivo concentraron al máximo la expresión de la uva. Un abril caluroso dio paso a un mayo fresco con lluvias semanales que revitalizaron las cepas. Un julio muy caluroso y un agosto seco adelantaron la maduración, con el xarel·lo recolectado a mano al alba para preservar la frescura de la uva. Una añada de grano pequeño y producción reducida que dio mostos concentrados, limpios y en el punto óptimo de maduración.

ELABORACIÓN

El Nadal X Col·lecció 2023 nace de una maduración completa del xarel·lo para conseguir un vino sabroso y gastronómico. Esta añada se ha afinado durante 6 meses en depósito haciendo el bâtonnage, técnica que mantiene las lías en suspensión, y el resto de los meses en botella. Un largo afinamiento que intensifica la expresión aromática y la persistencia en boca, aportando cuerpo, volumen y complejidad.

NOTA DE CATA

De un amarillo luminoso, la nariz despliega notas de fruta blanca con sutiles recuerdos herbáceos. En boca es fresco, salino y persistente, con una marcada presencia de fruta de pepita que confirma su carácter gastronómico.

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.



Vendimia manual



Cosecha y elaboración propia



Viticultura de secano y ecológica



Variedad autóctona



Afinamiento mínimo de 2 años

Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA desde 1510

Finca única de 100 hectáreas de viñedo que rodea la masía familiar, la bodega y la cava, facilitando la elaboración de todos nuestros vinos y el cultivo de los viñedos. La textura franco-arcillosa y una topografía llana facilitan la retención del agua de lluvia y la práctica de una viticultura de secano que extrae lo mejor de cada una de las variedades históricas de uva. Un microclima especial, con temperaturas mínimas bajas durante los meses de julio y agosto, ayuda a completar una maduración óptima.



100% Xarel·lo

Bâtonnage: 6 meses

Azúcar residual: 0,5 g/L

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total tartárica: 5,4 g/L

Temperatura de servicio: 9 - 11°

Formato: 75 cl

