

NADAL X VERMELL COL·LECCIÓ 2021

Un blanco fresco, sabroso y lleno de vida

D.O. Penedès · Cosecha propia · Monovarietal de Xarel·lo Vermell · Largo afinamiento

En 2011 se recuperó en la Finca Nadal el xarel·lo vermell, una variedad que estuvo a punto de desaparecer. De la cosecha de 2014 se elaboró nuestro primer blanco joven. Unos años más tarde, a partir de la cosecha 2021, decidimos dar un paso adelante y comenzar una línea de vinos más plenos y gastronómicos, centrándonos exclusivamente en las mejores cosechas de xarel·lo vermell: los Nadal X Vermell Col·lecció.

VENDIMIA 2021

Vendimia de xarel·lo vermell del viernes 10 de septiembre de 2021. Un otoño e invierno muy secos y una primavera fresca, con un episodio de lluvias del 12 al 16 de junio, ayudaron a la uva a alcanzar una maduración pausada y precisa.

ELABORACIÓN

Nace de una maduración completa del xarel·lo vermell para conseguir un vino sabroso y gastronómico. Esta añada se ha afinado durante 13 meses en depósito con bâtonnage, técnica que mantiene las lías en suspensión, y el resto de los meses en botella. Un largo afinamiento que intensifica su expresión aromática y persistencia en boca, aportando cuerpo, volumen y complejidad.

NOTA DE CATA

Amarillo con reflejos de oro viejo, nariz expresiva y sorprendente, con notas de fruta roja madura y sutiles toques especiados que despiertan la curiosidad. En boca, entrada especialmente fresca y vibrante, con notas de fruta tropical.

Se recomienda conservar el vino en el interior de la caja en posición vertical, resguardado de la luz, la humedad y los cambios bruscos 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 Vermell

Bâtonnage: 13 meses

Azúcar residual: 0,8 g/L

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total tartárica: 4,7 g/L

Temperatura de servicio: 9 - 11°

Formato: 75 cl

