

NADAL X VERMELL COL·LECCIÓ 2021

Un blanc fresc, saborós i ple de vida

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

L'any 2011 es recupera a la Finca Nadal el xarel·lo vermell, una varietat que va estar a punt d'extingir-se. De la collita 2014, s'elabora el primer blanc jove. Uns anys més tard, a partir de la collita 2021, es decideix fer un pas endavant i començar una línia de vins mes plens i gastronòmics, centrant-nos exclusivament en les millors collites de xarel·lo vermell: els Nadal X Vermell Col·lecció.

COLLITA 2021

Collita de xarel·lo vermell del divendres 10 de setembre de 2021. Una tardor i hivern molt secs i una primavera fresca, amb un episodi de pluges del 12 al 16 de juny ajuda al raïm a assolir una maduració pausada i precisa.

ELABORACIÓ

Neix d'una maduració completa del xarel·lo vermell 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

Groc amb reflexos d'or vell, el nas és expressiu i sorprenent, amb notes de fruita vermella madura amb subtils tocs especiats que desperten la curiositat. En boca, la seva entrada es especialment fresca i vibrant, amb notes de fruita tropical.

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 Vermell

Bâtonnage: 13 mesos

Sucre residual: 0,8 g/L

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Acidesa total tartàrica: 4,7 g/L

Temperatura de servei: 9 - 11°

Format: 75 cl

