

NADAL X COL·LECCIÓ 2019

La suavidad y armonía fruto de una maduración de libro

D.O. Penedès · Cosecha propia · Monovarietal de xarel·lo · Largo 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 2019

Vendimia de xarel·lo de los viñedos Barraca y Toria 2 del jueves 19 de septiembre de 2019. Un otoño muy lluvioso, un invierno seco, una primavera más bien fresca y un verano caluroso con temperaturas mínimas que oscilan entre los 14,5 y 16,5 °C proporcionan una maduración impecable.

ELABORACIÓN

El Nadal X Col·lecció 2019 nace de una maduración completa del xarel·lo para conseguir un vino sabroso y gastronómico. Esta añada se ha afinado durante 13 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 con reflejos dorados, la nariz es compleja y evocadora, con notas de frutos secos tostados y cacao que se entrelazan con un fondo de hinojo que gana presencia con el aire. En boca, fresco y persistente, con una suavidad y armonía sorprendentes fruto de trece meses de bâtonnage y un largo afinamiento en botella que lo convierten en un vino gastronómico de excepción.

Se recomienda conservar en un lugar fresco, en el interior de la caja, en posición vertical, resguardado de la luz, la humedad y los cambios bruscos de temperatura. Temperatura ideal de conservación: inferior a 20 °C.



Vendimia
manual



Cosecha y
elaboración propia



Viticultura de
secano y ecológica



Variedad
autéctona



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: 13 meses

Azúcar residual: 1,7 g/L

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total tartárica: 4,5 g/L

Temperatura de servicio: 9 - 11°

Formato: 75 cl

