

NADAL X COL·LECCIÓ 2022

Xarel·lo fresco de carácter herbáceo, fruto de una añada calurosa

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 2022

Vendimia de xarel·lo del martes 6 de septiembre de 2022. Un otoño muy seco y caluroso, con un invierno que siguió la misma tónica. La primavera comenzó fresca, favoreciendo una buena brotación de la cepa. Una ola de calor del 12 al 18 de junio dio inicio a un verano especialmente seco, consiguiendo una maduración completa de la variedad xarel·lo.

ELABORACIÓN

El Nadal X Col·lecció 2022 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 pálido, la nariz es fresca y expresiva, con notas de fruta blanca que se entrelazan con sutiles toques vegetales propios del xarel·lo de la Finca. En boca, fresco y sabroso, con notas de fruta de hueso que ganan presencia y una persistencia larga y auténtica, fruto de seis meses de bâtonnage y un largo afinamiento en botella.

Es recomendable 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: 3,08 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 5,6 g/L

Temperatura de servicio: 9 - 11°

Formato: 75 cl

