



# Segura Viudas

Creu de Lavit 2021

D.O. CATALUNYA

L'any 1998 sortia per primera vegada a la llum la Creu de Lavit. L'equip d'enòlegs i de viticultors de Segura Viudas havia posat moltes il·lusions en aquest vi i en l'atreviment de crear un varietal de xarel·lo, amb una llarga criança en fusta i una elaboració complexa. El reconeixement de la premsa i del consumidor ens ha confirmat que la nostra aposta, pionera, va ser adequada.



## COLLITA 2021:

Les temperatures de primavera i a l'estiu van ser les normals per l'època. El juliol i l'agost vam tenir un parell d'onades de calor que van fer madurar bé el raïm, i algunes tempestes van ajudar a refrescar les nits. Els vins són de qualitat aromàtica i tenen un excel·lent equilibri en acidesa.

## VEREMA:

Els raïms procedeixen de vinyes velles de diferents finques. Les produccions d'aquestes vinyes, totes amb ceps en vas, són de 2,5-3,5 kg per cep.

Fem un seguiment de la maduració del raïm controlant, no només els sucres i els àcids, sinó també, i sobretot, el "sabor del raïm".

## PROCÉS DE CREACIÓ:

- El raïm, recol·lectat a mà, es desrapa i es duu a terme una maceració pel·licular en fred a l'interior de la premsa (most amb les pells).
- Premsatge suau en premses pneumàtiques, aprofitant només el 55% del most.
- Aquest vi és el resultat d'un assemblatge de vins xarel·lo vinificats per separat.

## VI XAREL·LO FERMENTAT EN BARRICA:

Després d'un desfangament estàtic a una temperatura de 14 °C, el most passa directament a les barriques noves de roure francès per fer la fermentació durant quatre mesos. Durant aquell temps es va fer el "batonnage" cada cop que els nostres enòlegs ho van considerar oportú.

## VI XAREL·LO FERMENTAT EN DIPÒSIT:

El desfangament d'aquest most és estàtic i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 14 i 16 °C.

El vi roman tres mesos amb les mares en el mateix dipòsit que fermenta, un període durant el qual els enòlegs fan agitacions suaus cada vegada que ho van creure oportú. La Creu de Lavit 2021 és el resultat de l'assemblatge següent: 40% xarel·lo fermentat en bota / 60% xarel·lo fermentat en dipòsit.

## COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color groc palla pàl·lid i brillant. Aroma complexa i elegant en què predomina la fruita blanca madura (meló, pera) i tropical (pinya) amb un fons floral i mel de flors (genista). També apareixen notes de fusta (vainilla, coco) aportades per la bota nova durant la fermentació i criança, molt integrades amb la fruita. En boca té una entrada suau, elegant i de gran finor amb una acidesa llarga que proporciona frescor. Fruita fresca (pinya) ben integrada amb les notes torrades aportades per la bota. Té un final de boca fresc, saborós i rodó.

*Manel Quintana, , director tècnic - enòleg*

## RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

Un vi varietal de xarel·lo, elegant i saborós, és el company ideal de peixos blancs a la brasa, bacallà fet de diferents maneres, salmó o fins i tot llamàntol amb salsa de mantega. El final sec, llarg i gustós, convida a menjar ous remenats amb patata i tófona o unes pastes amb beixamel o carbonara. També és molt combinable amb risottos cremosos de ceps i paella valenciana.

Sorpren amb: steak tartare!

*Matilde Rinaldis, sommelier*

## VARIETAT DE RAÏM:

- 100 % Xarel·lo

## DADES TÈCNIQUES:

- Graü alcohòlic: 12,50% vol.
- Acidesa total: 3,90 g/l

## EQUIP TÈCNIC:

**Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg**  
**Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg**