



Segura Viudas

Xarel·lo 2021

D.O. CATALUNYA

El xarel·lo és una varietat de raïm blanc d'origen espanyol que es cultiva especialment a Catalunya. Juntament amb el macabeu i el parellada, formen el cupatge tradicional per elaborar un cava. El xarel·lo és la varietat que lidera els vins blancs varietals del Penedès. Els vins de xarel·lo són aromàtics i tenen cos i estructura. En condicions de poca producció, aquest raïm fa vins amb una gran capacitat d'envelliment, per això és el favorit dels enòlegs a l'hora d'elaborar vins blancs per a criança. Segura Viudas va ser pionera a elaborar, l'any 1998, un vi varietal de xarel·lo amb la Creu de Lavit. El xarel·lo s'ha convertit, des d'aquell moment, en la varietat "de moda" de la regió i la que desperta les millors crítiques entre periodistes nacionals i internacionals.

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.

PROCÉS DE CREACIÓ:

- Verema manual i transport al celler en caixes de 25 quilos.
- Maceració pel·licular prefermentativa a 10 °C durant 5 hores per extreure les aromes varietals que trobem a la pell del raïm.
- Premsatge suau, desfangament estàtic durant 24 hores i contribució de llevats seleccionats de la nostra col·lecció particular.
- Fermentació a 16-18 °C seguida d'un trafigament tot conservant les mares fines.
- El vi roman amb aquestes mares en dipòsits d'acer inoxidable durant cinc mesos, durant els quals s'agiten periòdicament (battonnage) per afavorir la cessió de certs compostos dels llevats al vi, de manera que guanya volum i consistència.



COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color groc palla pàl·lid, brillant i atractiu. Aroma intensa a fruita madura en què ressalten la pinya, el préssec i la poma. Presenta notes florals i un fons anisat agradable. En boca té entrada llaminera i saborosa. Presenta una acidesa llarga que aporta frescor i equilibri. Persistent en boca amb postgust afruitat de préssec i de pinya.

Manel Quintana, , director tècnic - enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

Vi blanc fresc i vibrant, així és aquest Xarel·lo 100%. Lleuger i cítric com una amanida de fulles verdes, mànec i vinagreta de llimona. Idoni amb peix blanc i marisc o el tan de moda ara Poke bowl de peix cru i vegetals. Cal pensar en les seves aromes perfumades i afruitades, per la qual cosa preparacions amb llima, menta, coriandre o herba llimona aconseguen un maridatge somiat. Quant a formatges, ens atrevim amb formatges frescos de cabra, de pasta tova i suaus perquè acompanyin, però no cobreixin el vi. Un maridatge més tradicional seria amb carns blanques de pollastre o gall dindi no gaire assaonades i si no simplement per beure una copa refrescant en alguna terrassa al solet.

Sorpren amb: Ceviche peruà!

Matilde Rinaldis, sommelier

EQUIP TÈCNIC:

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg

Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg

VARIETAT DE RAÏM:

- 100 % Xarel·lo

DADES TÈCNIQUES:

- Grau alcohòlic: 11,50% vol.
- Acidesa total: 3,70 g/l