



Segura Viudas

Creu de Lavit 2021

D.O. CATALUNYA

En el año 1998 salía por primera vez a la luz el Creu de Lavit. Detrás de este vino se habían puesto muchas ilusiones por parte del equipo de enólogos y viticultores de Segura Viudas por lo que significaba el atrevimiento de crear un varietal de xarel·lo, con larga crianza en madera y elaboración compleja. El reconocimiento de la prensa y del consumidor nos ha confirmado que nuestra pionera apuesta fue la adecuada.

COSECHA 2021:

Las temperaturas de primavera y verano fueron las normales para la época. En julio y agosto tuvimos un par de olas de calor que hicieron madurar bien la uva, y algunas tormentas ayudaron a refrescar las noches. Los vinos son de una calidad aromática y equilibrio en acidez excelente.

VENDIMIA:

Las uvas proceden de viñas viejas pertenecientes a diferentes fincas. Las producciones de estas viñas, todas ellas con cepas de vaso, son de 2,5-3,5 kg por cepa.

Hacemos un seguimiento de la maduración de la uva, controlando no sólo los azúcares y los ácidos, sino también, y sobre todo, el "sabor de la uva".

PROCESO DE CREACIÓN:

- La uva recolectada a mano se despalilla y se realiza una maceración pelicular en frío en el interior de la prensa (mosto con las pieles).
- Prensado suave en prensas neumáticas, aprovechando solo el 55% de mosto.
- Este vino es el resultado de un assemblage de varios vinos Xarel·lo vinificados por separado.

VINO XAREL·LO FERMENTADO EN BARRICA:

Después de un desfangado estático a una temperatura de 14 °C, el mosto pasó directamente a barricas nuevas de roble francés, donde realizó la fermentación, y donde permaneció durante 4 meses. En este tiempo se realizó el "batonnage" cada vez que nuestros enólogos lo consideraron oportuno.

VINO XAREL·LO FERMENTADO EN DEPÓSITO:

Este mosto se desfanga estáticamente y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 14 y 16 °C.

El vino permanece durante 3 meses con sus lías en el mismo depósito que fermentó, realizando agitaciones suaves cada vez que los enólogos lo consideraron oportuno. El Creu de Lavit 2021 es el resultado del siguiente assemblage: 40% Xarel·lo fermentado en barrica / 60% Xarel·lo fermentado en depósito

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color amarillo pajizo pálido y brillante. Aroma complejo y elegante donde predomina la fruta blanca madura (melón, pera) y tropical (piña) con un fondo floral y miel de flores (genista). Aparecen también las notas a madera (vainilla, coco) aportadas por la barrica nueva durante la fermentación y crianza, muy integradas con la fruta. En boca tiene una entrada suave, elegante y de gran finura con una acidez larga que le da frescura. Aparece también la fruta fresca (piña) bien integrada con las notas tostadas aportadas por la barrica. Tiene un final de boca fresco, sabroso y redondo.

Manel Quintana, Director Técnico - Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Un vino varietal de Xarel·lo, elegante y sabroso, compañero ideal de pescados blancos a la brasa, bacalao en sus diferentes versiones, salmón o hasta incluso bogavante con salsa de mantequilla. Su final seco, largo y gustoso, invita a comer huevos revueltos con patata y trufa o unas pastas con bechamel o carbonara. También es muy combinable con risottos cremosos de ceps y paella valenciana. Sorprende con: Steak tartar!

Matilde Rinaldis, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo



VARIEDAD DE UVA:

- 100 % Xarel·lo

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 12,50% vol.
- Acidez total: 3,90 g/l