



Segura Viudas

Xarel·lo 2021

D.O. CATALUNYA

Xarel·lo es una variedad de uva blanca de origen español y que se cultiva especialmente en cataluña. Junto con macabeo y parellada forman el coupage tradicional para elaborar un cava. Xarel·lo es la variedad que lidera los vinos varietales blancos del penedés. Los vinos de xarel·lo son aromáticos y tienen cuerpo y estructura. En condiciones de poca producción produce vinos con gran capacidad de envejecimiento lo que la ha hecho la favorita de los enólogos a la hora de elaborar vinos blancos para crianza. Segura viudas fue pionera en elaborar un vino varietal de xarel·lo con el creu de lavit ya en el 1998. Desde entonces, xarel·lo se ha convertido en la variedad “de moda” de la región y es la que está despertando las mejores críticas entre periodistas nacionales e internacionales.

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.

PROCESO DE CREACIÓN:

- Vendimia manual y transporte a la bodega en cajas de 25 Kg.
- Maceración pelicular prefermentativa a 10 °C durante 5 horas para extraer los aromas varietales que se encuentran en la piel de la uva.
- Prensado suave, desfangado estático durante 24 horas y contribución de levaduras seleccionadas de nuestra colección particular.
- Fermentación a 16-18 °C seguida de un trasiego conservando las lías finas.
- El vino permanece con estas lías en depósitos de acero inoxidable durante 5 meses y se agitan periódicamente (battonnage) para favorecer la cesión de ciertos compuestos de las levaduras a vino dándole así más volumen y más consistencia.



COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color amarillo pajizo pálido, brillante y atractivo. Aroma intenso a fruta madura donde resalta la piña, el melocotón y la manzana. Presenta notas florales y un fondo anisado agradable. Tiene entrada golosa y sabrosa. Presenta una acidez larga que le aporta frescura y equilibrio. Persistente en boca y tiene un retrogusto afrutado de melocotón y piña.

Manel Quintana, Director Técnico-Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Vino blanco fresco y vibrante, así es este Xarel·lo 100%. Ligero y cítrico como una ensalada de hojas verdes, mango y vinagreta de limón. Idóneo con pescados blancos y mariscos o el tan de moda ahora Poke bowl de pescado crudo y vegetales. Hay que pensar en sus aromas perfumados y afrutados, por lo que preparaciones con lima, menta, cilantro o hierba limón logran un maridaje soñado. En cuanto a quesos, nos atrevemos con quesos frescos de cabra, de pasta blanda y suaves para que acompañen, pero no cubran al vino. Un maridaje más tradicional sería con carnes blancas de pollo o pavo no muy sazonadas y si no simplemente para beber una copa refrescante en alguna terraza al solecito. Sorprende con: Ceviche peruano!

Matilde Rinaldis, Sumiller

VARIETADES DE UVA:

- 100% Xarel·lo

DATOS TÉCNICOS:

- Grado Alcohólico: 11,50% vol.
- Acidez Total: 3,70 g/l
- Azúcar residual: <1g/l

EQUIPO TÉCNICO:

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