



Segura Viudas

Creu de Lavit 2015 D.O. Penedès

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.



COMENTARIO SOBRE LA COSECHA:

El invierno fue muy seco, con temperaturas suaves aunque con la afortunada nevada del día 4 de Febrero.

En primavera se acentuó la sequía con temperaturas medias superiores a lo habitual.

En Julio una ola de calor con temperaturas máximas de 36°C y una media de 26°C. Estas condiciones tan extremas en los últimos meses, provocaron, en las variedades más tempranas, una maduración muy rápida con buena concentración de azúcares y una disminución de la acidez. Por ello la vendimia se adelantó entre 5 y 7 días respecto al año 2014. La escasez de lluvias supuso la reducción de la producción respecto al año 2014, pero la sanidad de la uva fue excelente debido a las condiciones climatológicas extremadamente calurosas y secas de Julio y Agosto.

En Septiembre la climatología continuó favoreciendo la sanidad y calidad de la uva, por sus temperaturas no muy altas, con poca humedad, con vientos suaves y con altas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condiciones éstas, ideales para obtener una buena vendimia.

EL VIÑEDO:

Las viñas proceden de varias fincas. En la finca “El Molí”, las viñas de 51 años de edad están situadas en una planicie a 223 m de altura, en Vilafranca del Penedès.

En la finca “La Figuera”, las viñas de 56 años de edad están situadas en ladera, orientadas al Sur, a 196 m de altura en St. Llorenç d’Hortons.

Las producciones de estas viñas, todas ellas con cepas de vaso, son de 2,5-3,5 kg por cepa.

LA VENDIMIA :

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”.

Cuando nuestros enólogos consideran que ha llegado el momento óptimo de maduración, se inicia la vendimia que se realiza manualmente, siendo la uva transportada a nuestra Bodega en cajas de plástico de 25kg para que la uva llegue lo más intacta posible.

Este año de 2015 la vendimia se realizó los días 20, 21 y 22 de Septiembre.



Segura Viudas

Creu de Lavit 2015

PROCESO DE CREACIÓN:

- La uva recolectada a mano y transportada a nuestras instalaciones en cajas de 25kg, se prensa suavemente 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, roble americano y de acacia, donde realizó la fermentación, y donde permaneció durante 5 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 2015 es el resultado del siguiente Assemblage:

- 20% Xarel·lo fermentado en barrica
- 80% Xarel·lo fermentado en depósito

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIEDADES DE UVA:

Xarel·lo 100%

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 13% vol.
- Acidez Total 2,95 g/l
- PH 3,04
- Fecha de embotellado: 12 de abril de 2016
- Producción: 34.000 botellas

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.

Gabriel Suberviola, Winemaker

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Un vino varietal, elegante y sabroso, donde predomina el Xarel·lo, compañero ideal de elaboraciones con bacalao (muy bueno con el famoso Skrei), también con pescados carnosos a la sal o a la brasa. Su final seco, largo y gustoso, invita a comer huevos revueltos con patata y trufa y empanadas caseras. Muy compatible con sopas blancas.

Juan Muñoz, Sommelier

