



Segura Viudas

Creu de Lavit 2016 D.O. Penedès

L'ANY 1998, SORTIA PER PRIMERA VEGADA A LA LLUM EL CREU LAVIT. DARRERE D'AQUEST VI S'HI HAVIEN POSAT MOLTES IL·LUSIONS PER PART DE L'EQUIP D'ENÒLEGS I VITICULTORS DE SEGURA VIUDAS, PERQUÈ SUPOSAVA LA GOSADIA DE CREAR UN VARIETAL DE XAREL·LO, AMB LLARGA CRIANÇA EN FUSTA I ELABORACIÓ COMPLEXA. EL RECONeixEMENT DE LA PREMSA I DEL CONSUMIDOR ENS HAN CONFIRMAT QUE LA NOSTRA APOSTA PIONERA VA SER L'ADEQUADA.



COMENTARI SOBRE LA COLLITA:

La pluviometria de l'any 2015 va ser de 312 l/m², tot i que la mitjana anual sol ser d'uns 525 l/m².

L'any 2016 segueix la mateixa pauta de sequera, doncs la pluviometria de gener a finals d'agost ha estat de 210 l/m² (200 l/m² al 2015).

Per evitar la progressió de la deshidratació i mantenir un equilibri apropiat entre les parts líquida i sòlida del raïm i entre els sucres i els àcids, hem avançat la verema 6 dies en relació amb la data prevista inicialment.

El dia 26 d'agost es va iniciar la verema amb la varietat macabeu. L'absència de pluges ha afavorit la sanitat del raïm.

Els vins es presenten amb una gran intensitat aromàtica i molt saborosos. Com a conseqüència d'una lleugera deshidratació dels grans de raïm, la concentració d'aromes i de sensacions saboroses en boca és major.

LA VINYA:

Les vinyes provenen de diverses finques. Les vinyes provenen de diverses finques. A la finca "El Molí", les vinyes de 51 anys d'edat estan situades en una plana a 223 m d'altura, a Vilafranca del Penedès.

A la finca "La Figuera", les vinyes de 57 anys d'edat estan situades en un vessant, orientades al sud, a 196 m d'altura, a St. Llorenç d'Hortons.

Les produccions d'aquestes vinyes, totes amb ceps en vas, són de 2,5-3,5 kg per cep.

LA VEREMA :

Fem un seguiment de la maduració del raïm, controlant-ne no només els sucres i els àcids, sinó també, i de forma especial, el sabor del raïm.

Quan els nostres enòlegs consideren que ha arribat el moment òptim de maduració, s'inicia manualment la verema. El raïm es transporta al celler en caixes de plàstic de 25 kg perquè arribi el més intacte possible.

Aquest any 2016, la verema s'ha realitzat els dies 23 i 24 de setembre.



Segura Viudas

Creu de Lavit 2016

PROCÉS DE CREACIÓ:

- El raïm recollit a mà i transportat a les nostres instal·lacions en caixes de 25 kg, es premia suaument en premses pneumàtiques, i se n'aprofita només el 55 % del most.
- Aquest vi és el resultat d'un assemblage de diferents vins Xarel·lo vinificats per separat.

Vi Xarel·lo fermentat en barrica:

Després d'un desenfangament estàtic a una temperatura de 14°C, el most passa directament a bótes noves de roure francès, roure americà i d'acàcia. En aquestes bótes s'hi realitza la fermentació i hi roman durant 5 mesos. Durant aquest període, es realitza el batonnage cada vegada que els nostres enòlegs ho consideren oportú.

Vi Xarel·lo fermentat en dipòsit:

Aquest most es desenfanga estàticament i es fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 14 i 16°C.

El vi roman durant 3 mesos amb les seves lies al mateix dipòsit en què va fermentar, realitzant agitacions suaus cada vegada que els enòlegs ho consideren oportú.

El Creu de Lavit 2016 és el resultat de l'assemblage següent:

20% Xarel·lo fermentat en barrica

80% Xarel·lo fermentat en dipòsit

EQUIPO TÈCNICO:

Gabriel Suberviola - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg

Pedro Hellín - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIEDADES DE UVA:

Xarel·lo 100%

DADES TÈCNIQUES

- Alcohol 13% vol.
- Acidesa Total 3,60 g/l
- PH 3,00
- Data d'embotellament: 28 de març de 2017 i 20 d'abril de 2017
- Producció: 39.000 ampolles

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color groc palla pàl·lid i brillant.

Aroma complexa i elegant. Hi predomina la fruita blanca madura (meló, pera) i tropical (pinya) amb un fons floral i mel de flors (ginesta),

Apareixen també les notes de fusta (vainilla, coco) que li aporta la bóta nova durant la fermentació i criança, molt integrades amb la fruita.

En boca té una entrada suau, elegant i de gran finesa, amb una acidesa que li dóna frescor. Apareix també la fruita fresca (pinya) ben integrada amb les notes torrades que aporta la bóta. Té un final de boca fresc, saborós i rodó

Gabriel Suberviola, Enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

Un vi varietal, elegant i saborós. Hi predomina el xarel·lo, l'acompanyant ideal per a plats de bacallà (molt bo amb el famós Skrei), també amb peix carnós a la sal o a la brasa. Final sec, llarg i saborós que convida a menjar ous remenats amb patates i tòfona, i crestes casolanes. Molt apropiat per a sopes blanques.

Juan Muñoz, Sommelier

