



**Segura Viudas**

*Xarel·lo 2017*

**D.O. Penedès**

EL XAREL·LO ÉS UNA VARIETAT DE RAÏM BLANC D'ORIGEN ESPANYOL I QUE ES CULTIVA ESPECIALMENT A CATALUNYA. JUNTAMENT AMB LA MACABEU I PARELLADA, FORMEN EL CUPATGE TRADICIONAL PER ELABORAR UN CAVA. XAREL·LO ÉS LA VARIETAT QUE LIDERA ELS VINS VARIETALS BLANCS DEL PENEDÈS. ELS VINS DE XAREL·LO SÓN AROMÀTICS I TENEN COS I ESTRUCTURA. EN CONDICIONS DE Poca PRODUCCIÓ, PRODUÏX VINS AMB GRAN CAPACITAT D'ENVELLIMENT, PER LA QUAL COSA HA ESDEVINGUT LA PREFERIDA DELS ENÒLEGS A L'HORA D'ELABORAR VINS BLANCS PER A CRIANÇA. SEGURA VIUDAS VA SER PIONERA EN L'ELABORACIÓ D'UN VI VARIETAL DE XAREL·LO AMB EL CREU DE LAVIT, JA EL 1996. DES D'ALESHORES, XAREL·LO S'HA CONVERTIT EN LA VARIETAT "DE MODA" DE LA REGIÓ I ÉS LA QUE GENERA LES MILLORS CRÍTQUES ENTRE PERIODISTES NACIONALS I INTERNACIONALS.



#### **COLLITA 2017**

Per entendre la verema del 2017 cal recordar que el 2016 fou un any de sequera severa. La primavera del 2016 va registrar poques pluges i, com a conseqüència, el desenvolupament de la vinya fou força discret.

El raïm d'un any es forma a les gemmes dels talls de l'any anterior. L'escassa pluviometria del 2016 va provocar, d'entrada, poc raïm per a la verema del 2017.

L'any 2017 va començar amb un hivern suau. De gener a abril va ploure segons la mitjana històrica. El mes d'abril del 2017 va registrar menys pluges de les que s'esperaven i el mes de maig fou especialment sec. A partir de maig i fins a la verema, les pluges foren molt escasses.

Durant els mesos de juny i de juliol es produeixen onades de calor de manera continuada i la temperatura mitjana és molt més alta que de costum.

Totes aquestes anomalies tindran uns efectes notables a nivell local respecte a la verema.

La productivitat baixa de la planta i les onades de calor registrades a principi d'estiu acceleren el cicle de la planta i, per tant, s'avança la verema en totes les varietats.

Els primers controls de maduració del raïm van mostrar que la concentració dels sucres estava molt avançada respecte als registres històrics. Per això, es va decidir començar a veremar la varietat macabeu el dia 16 d'agost, 10 dies abans que la verema del 2016.

Les característiques del raïm han estat molt bones; estat fitosanitari impecable, grau alcohòlic potencial alt i una acidesa moderada.

Malgrat la poca productivitat de la verema, els vins són de molt bona qualitat.

#### **PROCESO DE CREACIÓ**

- Verema manual i transport al celler en caixes de 25 kg.
- Maceració pel·licular prefermentativa a 10°C durant 5 hores per extreure les aromes varietals que es troben a la pell del raïm.
- Premsat suau, desenfangament estàtic durant 24 hores i contribució de llevats seleccionats de la nostra col·lecció particular.
- Fermentació a 16-18°C seguida d'un trafegament conservant les lies fines.
- El vi roman amb aquestes lies en dipòsit d'acer inoxidable durant 5 mesos i s'agiten periòdicament (batonnage) per afavorir la cèssió de certs compostos dels llevats al vi, per donar-los així més volum i consistència.

#### **COMENTARI DE L'ENÒLEG**

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

Miquel Salarich, Director Tècnic i Enòleg

#### **RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER**

Vi blanc amb cor de negre, així és el Xarel·lo. És per això que resulta ideal amb tot tipus de pastes de carns o de fruits del mar. Les carns blanques a la graella. La seva acidesa i intensitat en el gust el permet ser un fidel acompanyant de peixos grassos: salmó, tonyina, truita, etc. Peixos amb crema, etc., o simplement per prendre una copa de frescor intensa.

Juan Muñoz, Sommelier

#### **EQUIPO TÉCNICO**

Miquel Salarich – Director tècnic de Segura Viudas i enòleg  
Ton Raventós – Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg

#### **VARIETATS DE RAÏM**

100% Xarel·lo

#### **DADES TÈCNiques**

- Alcohol: 13% vol.
- Acidesa Total: 3,45 g/l
- Sucre residual: 1g/l
- Criança: vi jove sense criança en fusta