



**Segura Viudas**

*Xarel·lo 2017*

**D.O. Penedès**

XAREL·LO ES UNA VARIEDAD DE UVA BLANCA DE ORIGEN ESPAÑOL Y QUE SE CULTIVA ESPECIALMENTE EN CATALUÑA. JUNTO CON LA 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 1996. 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 2017

Para entender la vendimia 2017 es importante recordar que 2016 fue un año de severa sequía. La primavera de 2016 fue muy escasa en lluvia, y en consecuencia, el desarrollo de la viña fue muy discreto.

Las uvas de un año se forman en las yemas de los tallos del año anterior. La escasa pluviometría de 2016 originó, ya de entrada, pocas uvas para la vendimia de 2017.

El año 2017 comenzó con un invierno suave. De Enero a Abril llovió de acuerdo con la mediana histórica. El mes de Abril terminó con lluvias inferiores a las esperadas, y el mes de Mayo fue especialmente seco. A partir de Mayo y hasta la vendimia las lluvias ya fueron muy escasas.

Durante los meses de Junio y Julio se producen olas de calor de forma continuada y la temperatura media es significativamente más alta de lo habitual.

Todas estas anomalías tendrán unos efectos notables a nivel local sobre la vendimia.

La baja productividad de la planta unida a las olas de calor registradas a principios de verano, han acelerado el ciclo de la planta, y por tanto, se ha avanzado la vendimia en todas las variedades.

Los primeros controles de maduración de la uva revelaron que la concentración de los azúcares estaba muy avanzada con respecto a los registros históricos, por lo que se decidió empezar a vendimiar la variedad Macabeo el día 16 de Agosto, con un adelanto de 10 días respecto a la vendimia de 2016,

Las características de la uva ha sido muy buenas; el estado fitosanitario impecable, grado alcohólico potencial elevado, y una moderada acidez.

A pesar de la poca productividad de la vendimia, los vinos son de muy buena calidad.

#### 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 al 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.

Miquel Salarich, Director-Técnico-Enólogo

#### RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Vino blanco con corazón de tinto, así es la Xarel·lo. Es por eso que será ideal con todo tipo de pastas de carnes o de frutos del mar. Las carnes blancas a la parrilla. Su acidez e intensidad en el gusto lo hace ser fiel acompañante de pescados grasos: salmón, atún, trucha, etc. Pescados con crema, etc. o simplemente para tomar una copa de frescura intensa.

Juan Muñoz, Sommelier

#### EQUIPO TÉCNICO

Miquel Salarich – Director Técnico de Segura Viudas y Enólogo  
Ton Raventós – Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

#### VARIETADES DE UVA

100% Xarel·lo

#### DATOS TÉCNICOS

- Alcohol: 13% vol.
- Acidez Total: 3,45 g/l
- Azúcar residual: <1g/l
- Crianza: Vino joven sin crianza en madera