

# FICHA MOI XAREL·LO 2015

---

## Viñedo y viticultura

**Región:** Denominación de Origen Penedés.

**Suelo:** arcillo calcáreo con fósiles marinos, esta particularidad aporta al vino ligeras notas minerales y salinas muy identificativas de su terroir.

**Topografía:** pequeño valle ubicado en el municipio de Sant Pere de Ribes, entre Puigmoltó, Sitges, Vilanova i la Geltrú, muy cerca del macizo del Garraf y a escasos 3 km. del mar.

**Altura:** 20 metros sobre el nivel del mar.

**Clima:** mediterráneo con influencias por la cercanía al mar de brisas y neblinas matutinas.

**Dimensiones de la parcela:** 0,7 Ha.

**Orientación del viñedo:** Norte-Sur.

**Marco de plantación:** 250×150

**Edad de las viñas:** plantadas en 1969.

**Variedad:** 100% Xarel·lo.

**Viticultura:** integrada.

**Tipo de poda:** en vaso.

**Poda en verde:** sí.

**Método de cultivos:** mecánicos y manuales.

**Rendimiento por hectárea:** 3.672 Kg/Ha.

**Vendimia:** manual.

**Fecha de vendimia:** 9 de septiembre de 2015.



# FICHA MOI XAREL·LO 2015

## Elaboración

**Despalillado:** sí.

**Maceración en frío:** no.

**Prensado:** muy suave del 55%.

**Fermentación alcohólica:** 24 días en deposito de inoxidable.

**Fermentación maloláctica:** no.

**Fecha entrada en botas:** 9 de octubre de 2015.

**Crianza:** 6 meses en barricas sobre sus lías finas con continuos battonages.

**Barricas:** barrica nueva de 500 litros de roble francés tostado medio ligero.

**Fecha salida de botas:** 12 de abril de 2016.

**Clarificado:** sí.

**Estabilización por frío:** sí.

**Filtración:** sí.

**Fecha de embotellado:** 27 de abril de 2016.

**Producción:** edición limitada de 1372 botellas numeradas.



## FICHA MOI XAREL·LO 2015

---

### Analítica

**Grado alcohólico:** 12%.

**Acidez total:** 6,8 g/L.

**Acidez volátil:** 0,29 g/L.

**Dióxido de azufre total:** 90 mg/L.

**Azúcar total:** 0,90 g/L.



## FICHA MOI XAREL·LO 2015

### Nota de cata

**Vista:** vino blanco limpio y brillante de color amarillo pajizo y reflejos oro nuevo. Ágil en copa.

**Nariz:** nariz intensa, elegante y franca en aromas donde destaca la fruta verde como la manzana y el membrillo con toques de limón, notas de tomillo, laurel y jengibre, apareciendo al final notas de avellanas y almendras tostadas.

**Boca:** entrada muy amable y refrescante con una acidez alegre. Un paso amplio y sedoso por boca donde aparecen de nuevo los recuerdos cítricos como la lima y el membrillo. Postgusto largo y persistente con un agradable amargor final. Por su fresca acidez y equilibrio es un vino que se bebe “muy rápido” y “entra muy bien”.

**Consumo ideal:** del 2016 al 2018.

**Conservación del vino:** para una óptima evolución del vino en la botella aconsejamos conservar en lugar fresco entre 12 y 18 °C

**Temperatura de servicio:** 8-10 °C

**Decantación:** no es necesaria.

**Copa recomendada:** copa Chianti/Riesling o copa Borgoña.

**Maridaje:** combina estupendamente con comida japonesa (sushi) al igual que con pescados (al horno, bacalao) y mariscos (almejas, berberechos, gambas). Acompaña perfectamente a arroces como el arroz negro o arroz de setas y costillas de cerdo. Muy recomendable con ensaladas como por ejemplo el Xató del Garraf y también carnes blancas como costillas de cordero. También lo podemos disfrutar con quesos de intensidades suaves y de intensidades media como un Camembert o un Gruyère.

