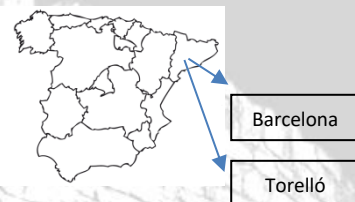


VITICULTORS DES DE 1395
ELABORADORS D'ESCUMOSOS DES DE 1951
100% VINYES PRÒPIES
100% ECOLÒGIC
100% VEREMA MANUAL
VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
ESPECIALITZATS EN LLARGUES CRIANCES



DO Penedès

Vi blanc dolç, monovarietal, de verema tardana

TORELLÓ VITTIOS XAREL·LO 2018



PRESENTACIÓ:

- 50 cl



Varietats de raïm: 100% Xarel·lo, sobre madurat, de les nostres vinyes del Vadó i del Pinya. Vinyes preparades per a obtenir una molt baixa producció i on s'ha vigilat molt acuradament la sanitat durant tot el cicle vegetatiu.

Collita: 2018. La verema es va iniciar el 13 d'agost i va finalitzar el 27 de setembre, amb alguna interrupció a causa de les tempestes i a l'espera de la maduració d'alguna varietat. El 2018 va ser l'any amb més pluja en els últims 20 anys, cosa que va portar també un retard de la verema de 10 dies, respecte l'any anterior. Els vins d'aquesta collita, tan complexa climatològicament, es caracteritzen per un sorprenent equilibri entre acidesa i grau alcohòlic.

Elaboració: Vi dolç de verema tardana. La verema es va realitzar a l'octubre, moment en què el raïm van aconseguir els 17º probables de sucre - Només es van triar els raïms que van adquirir el grau de deshidratació desitjat-. El premsatge va ser directe, sense desrapar i de manera manual. El most obtingut va fermentar en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (16 °C) durant dues setmanes. Quan es van aconseguir els 12 graus alcohòlics i 40 g/l de sucres, es paralitza la fermentació amb fred. Una vegada aclarit i estabilitzat es procedeix al seu embotellat.

Raïm recol·lectat a mà en petits tractors o en caixes de 25kg i transportat en menys de 15 minuts a la zona de premsatge, amb l'objectiu d'evitar oxidació.

Vol.: 13%

Vi de color groc pàl·lid, brillant i molt glicèric.

En nas es mostra intens i complex, amb notes de fruita blanca, cítrics i aromes florals.

L'entrada en boca és sedosa amb notes d'albercoc i mel. Té bona acidesa i ofereix gran persistència en boca.



Ideal per a acompanyar:

Formatges blaus i fruita seca. Acompanyament ideal per a plats amb base de fruita, com a macedònies, gelats i dolços tipus pastes de té.

www.torello.com