TORELLÓ
VITICULTORS

VITICULTORES DESDE 1395
ELABORADORES DESDE 1951
100% VIÑA PROPIA
100% ECOLÓGICO
100% VENDIMIA MANUAL
VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS

DO Penedès

Vino blanco dulce, monovarietal, de vendimia tardía

TORELLÓ VITTIOS XAREL·LO 2018

Variedades de uva: 100% xarel·lo, sobremadurado, de nuestras viñas del Vadó y del Pinya. Viñas preparadas para obtener una muy baja producción y donde se ha vigilado muy cuidadosamente la sanidad durante todo el ciclo vegetativo.

Cosecha: 2018. La vendimia se inició el 13 de agosto y finalizó el 27 de septiembre, con alguna interrupción a causa de las tormentas. 2018 fue el año con más lluvia en los últimos 20 años, cosa que llevó también un retraso de la vendimia de 10 días, respecto el año anterior. Los vinos de esta cosecha se caracterizan por un sorprendente equilibrio entre acidez y grado alcohólico.

Elaboración: Vino dulce de vendimia tardía. La vendimia se realizó en octubre, momento en que las uvas alcanzaron los 17º probables de azúcar - Sólo se escogieron los racimos que adquirieron el grado de deshidratación deseado-. El prensado fue directo, sin despalillar y de forma manual. El mosto obtenido fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16ºC) durante dos semanas. Cuando se alcanzaron los 12 grados alcohólicos y 40 g/l de azúcares, se paraliza la fermentación con frío. Una vez clarificado y estabilizado se procede a su embotellado.

Uvas recolectadas a mano y transportadas en pequeños tractores o en cajas de 25kg y transportadas en menos de 15 minutos a la zona de prensado, con el objetivo de evitar oxidación.

PRESENTACIÓN:
- 50 CL

WINEinMODERATION.eu

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo pálido, brillante y muy glicérico.

En nariz se muestra intenso y complejo, con notas de fruta blanca, cítricos y aromas florales.

La entrada en boca es sedosa con notas de albaricoque y miel. Tiene buena acidez y ofrece gran persistencia en boca.

Ideal para acompañar:

Quesos azules y frutos secos. Acompañamiento ideal para platos con base de fruta, como macedonias, helados y dulces tipo pastas de té.