



clos adèle 2020

Tipus de vi: Vi blanc

Varietat: 100% Xarel·lo

Denominació: D.O. Empordà

Viticultura:

Agricultura Ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs agrícoles manuals i el llaurat mecanitzat

Verema:

14 de setembre de 2020.

Collita manual en caixes de 10 kg.

Vinificació:

Vinificació parcel·lària. Refrigerat del raïm a 6°C en cambra frigorífica abans de premsar. Raïms seleccionats i desraspades. Premsat pneumàtic a baixa pressió. Decantació per fred. Fermentació a temperatura controlada (15-17°C) en ou de formigó i bótes de roure francès amb bâtonnage. Criança sobre lies fines durant 7 mesos. Assemblatge a la fi de la criaça i embotellament.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13.0% vol.

Sucres residuals: <1 g/L

Acidesa total: 5.09 g/L TH₂

Acidesa volàtil: 0.38 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 66 mg/L

pH: 3.35



Notes de tast:

Color: Or clar amb reflexos daurats.

Nas: Elegant i complex, notes de fruites grogues amb os i de flors amb un toc fumat. Molta mineralitzat, frescor i delicadesa.

Boca: Elegant amb aromes de flors silvestres i a fruites grogues. Tensió i finor, amb molta mineralitat. Vi ple i amb potència, amb una destacada longitud aromàtica, salivant i iodada.

Maridatge:

Peix a la graella, arrossos.

Servei:

10-12°C, sense decantació necessària.

Producció anual:

3.200 ampolles.

TERRA REMOTA

