

Clos Adèle 2021

Vi Blanc

Xarel·lo



Viticultura i Característiques de la Verema

Parcel·la de vinya plantada a la part alta de la finca de Terra Remota, que gaudeix d'una gran lluminositat, a recer de la tramuntana i voltat d'espècies autòctones. Es treballa en ecològic des de que es va plantar, cosa que permet mantenir l'estructura i fertilitat mitjana del sòl.

Última varietat blanca collida aquesta temporada, amb equilibri just entre maduresa, acidesa natural, aromes varietals i un excel·lent estat sanitari. En ser un any més aviat sec, els grans de raïm van ser més petits i per tant amb més concentració i més gustosos.

Vinificació i Criança

Un cop collits a mà, els raïms es porten immediatament a una cambra de fred on romanen 24 hores per tal de protegir el seu perfil aromàtic. A continuació es van premsar, clarificar i va començar la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable. A meitat del procés, el vi es va posar en bótes de 500 litres de roure francès.

Durant 6 mesos el vi va estar en contacte amb les lies fines, que es mantenen en suspensió gràcies a constants *batonnage*. Prèviament a l'embotellament, el vi es va clarificar per fred, sense tractaments de filtració o afinament, per tal de preservar al màxim les característiques de la varietat.

Notes de Tast i Maridatge

Atractiu i brillant color groc amb reflexos daurats, aquest vi és elegància de principi a fi. En nas es perceben notes de fruites madures com el préssec, combinat amb flors silvestres i un toc fumat en el fons. L'acidesa natural d'aquesta varietat s'expressa en boca, juntament a un volum agradable i el punt mineral aportat pel sòl de la vinya.

Clos Adèle, que agafa el nom de la filla de la família propietària, és, igual que ella mateixa, un vi audaç i capaç d'adaptar-se a moltes i diverses situacions. Pot acompanyar peixos com ara un marinat de salmó o un sashimi de tonyina, o uns senzills bolets de temporada saltejats amb l'oli d'oliva verge de Terra Remota, all i coriandre. Aquest Xarel·lo és un dels grans vins blancs de l'Empordà.

Producció: 1.200 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 13,5%

Denominació d'Origen: DO Empordà