

Cultivare Blanco

2021 · 100% Xarel·lo

D.O. Penedès

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** Las uvas provienen de un viñedo único, ubicado al pie de la montaña de Sant Jaume, en Vilafranca del Penedès. Estas viñas viejas, plantadas en vaso en 1969, se cultivan siguiendo prácticas ecológicas, en coherencia con nuestro compromiso con la excelencia. La vendimia se realiza manualmente durante la primera quincena de septiembre.
- **Vinificación:** A su llegada a bodega, las uvas se prensan suavemente y el mosto resultante se divide en tres partes iguales para iniciar fermentaciones independientes. Primera parte: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con el objetivo de preservar la frescura y pureza del vino. Segunda parte: Fermentación en huevos de hormigón, que aportan textura y acentúan las notas minerales. Tercera parte: Fermentación y crianza en barricas nuevas de roble francés de 300 litros, con tostado suave, durante seis meses. Se realiza *batonnage* semanal, lo que confiere complejidad, volumen y sutiles notas especiadas.
- El vino fue embotellado en junio de 2022.
- **Presentación:** Botella tipo Borgoña verde de 750 ml, con cierre de corcho natural y lacrado con cera amarilla.

NOTA DE CATA

- **Visual:** Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
- **Nariz:** Gran intensidad y complejidad aromática. Se aprecian frutas maduras como manzana amarilla, melocotón y albaricoque, acompañadas de frutas tropicales como piña. Aparecen también cítricos (piel de naranja), notas cremosas, miel y recuerdos de repostería. La crianza aporta matices de frutos secos (nueces, almendras tostadas) y vainilla.
- **Boca:** Entrada vibrante, marcada por una refrescante acidez. Destacan las frutas cítricas, seguidas por notas de frutas deshidratadas (orejones). El final es largo y complejo, con toques salinos, frutos secos y un retrogusto persistente.

GASTRONOMÍA

Vino con marcada vocación gastronómica, ideal para acompañar platos como lenguado a la mantequilla, *rillette* de pato o lomo de cerdo con salsa de setas. Se recomienda servir entre 8 °C y 9 °C para potenciar toda su expresividad.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 12,0 % Vol.
- **Azúcar residual:** 1,8 g/L
- **Acidez total** (expresada en H₂SO₄): 3,4 g/L
- **pH:** 3,2



RECONOCIMIENTOS

Galardonado con Medalla Doble Oro en Gilbert & Gaillard (92 pts), Oro en Berliner Wein Trophy y Sakura Awards, Plata en International Wine Challenge, Bronce en Decanter y en la IWSC, y 93 puntos en la Guía Peñín.

