

Agustí Torelló Mata Xic Xarel.lo 2022



Añada	2022
Bodega	Agustí Torelló Mata
Den.origen	Penedes
Uvas	Xarel.lo
Fecha de cata	20/12/23
Tipo de vino	Blanco
Precio	7,90
Puntuación	87,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN: (Según Bodeboca)

Viñedo ecológico de parcelas ubicadas en el valle central del Penedès.

Suelo

Principalmente arcillas de tipo calcáreo.

Clima

Mediterráneo. 2022 fue un año vitícola extremadamente seco con menos de 400 litros de lluvia. Poca producción pero excelente estado sanitario.

Cosecha

Vendimia manual temprana a principios de septiembre de 2022. Se obtuvieron 60.200 litros cerca del doble que el año anterior.

Vinificación

Fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas microbiológicamente antes de la vendimia para preservar el carácter totalmente autóctono del terruño. Sin adición de azúcar.

Envejecimiento

Crianza de 6 meses con las madres en depósitos con control de temperatura.

Análisis enológico

Alcohol: 11,5%

Fases de la cata:

Visual

De color amarillo pajizo claro y lengua transparente y en los bordes dorado pálido, el vino es limpio y brillante. Tiene una lágrima media

Olfativa

De alta intensidad aromática, sobresalen los aromas cítricos a limón y mandarina, aparecen aromas a fermentación

Boca

Entrada salina, con algo de carbónico residual, es un vino untuoso y agradable para beber, indicado para comer con el, presenta una acidez cítrica interesante y un ligero amargor final, es largo y tiene una persistencia media, en el retrogusto vuelven a aparecer los cítricos.