

XAREL-LO 2018
DE LA VINYA DEL NOGUER ALT

pepe ramón

VARIEDAD

100% Xarel-lo

VIÑA

Viña del Noguer

Suelo calcáreo, con textura arcillosa

Año de plantación: 1970

Formación en vaso

Superficie: 1.48 ha

Producción: 4.600 kgs/ha

Viticultura biodinámica

AÑADA

La añada 2018 empezó con un otoño más seco y frío de lo habitual. Con la llegada del invierno también llegó la lluvia. Durante los meses de invierno llovieron 216 mm (la media de los últimos 25 años es inferior a 100 mm). Como consecuencia del frío en este periodo la brotación fue tardía.

La primavera siguió siendo muy lluviosa, llovieron 212 mm, hecho que provocó la recuperación de la planta, un buen crecimiento vegetativo y una alta presión de hongos, sobre todo de mildiu. Justo en floración, el periodo más sensible para mildiu y oídio, llovió cada día. Trabajando con fitoterapia, lucha biológica y muy bajas dosis de cobre conseguimos controlar los hongos.

En agosto, tuvimos las máximas temperaturas históricas en la finca, llegando a 40 °C el día 4 de agosto. Este hecho provocó que el ciclo se avanzara algún día. Durante la vendimia la temperatura fue más bien fresca y tuvimos 4 días de lluvia. Realizamos una selección de uva en el viñedo muy rigurosa.

Durante todo el año agrícola tuvimos una alta pluviometría de 654.9 mm (la media de los últimos 20 años es de 517.8 mm y la de los últimos 3 años de sequía es de 387.8 mm). La temperatura mediana fue de 15.2 °C, similar a la media de los últimos 20 años.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual el 14 de septiembre en cajas de 15 kgs. Hicimos una selección de uva en el viñedo. Entrada directa a prensas. Prensado de uva entera con un 50% de rendimiento. Ligeramente desfangado. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la viña en el garaje del Mas. Controlamos la temperatura entre 18 y 20 °C en un fudre de roble francés de 1.600 litros. Las fermentaciones duraron 18 días. Crió 6 meses sobre sus lías donde el vino se estabiliza ligeramente y gana volumen. No estabilizamos ni filtramos. Embotellamos el 29 de abril 2019. Mantenemos el vino en botella mínimo 6 meses. No utilizamos ningún aditivo enológico en ningún momento del proceso.

Grado alcohólico 11.50% vol.

Acidez total de 6.1 g/L expresada en tartárico

pH 3.22

Azúcares residuales 1.50 g/L

Acidez volátil 0.66 g/L

Ácido málico < 0.1 g/L

Sulfuroso total < 4 mg/L

Nº botellas 1.415

No contiene sulfitos añadidos