

XAREL-LO 2021
VINYA DEL NOGUER ALT

pepe ramón

VARIETAT

100% Xarel-lo

VINYA

Vinya del Noguier

Sòl calcari, amb textura argilosa

Any de plantació: 1970

Formació en vas

Superfície: 2,10 ha

Producció: 2.700 kg/ha

Viticultura biodinàmica

ANYADA

L'anyada 2021 va ser extremadament seca i temperada. Després d'una anyada 2020 amb record de pluviometria, el cicle va començar amb les reserves d'aigua dels sòls ben plenes. Tot el cicle va ser escàs de pluja i les temperatures habituals, amb un hivern fred i primavera temperada sense onades de calor. Les reserves del cicle anterior i la bona estructura dels sòls van ajudar a que les plantes tinguessin una bona boratada i un bon desenvolupament vegetatiu sense cap pressió de fongs. L'onada de calor va arribar a inicis d'estiu i es va allargar el mes de juliol. Vam tenir una baixada de producció degut a la sequera, una verema sana i concentrada. Durant tot l'any agrícola vam tenir una alta pluviometria de 326 mm (la mitjana dels últims 20 anys és de 517,8 mm. La temperatura mitjana va ser de 15,2 °C, similar a la mitjana dels últims 20 anys).

VINIFICACIÓ

Verema manual el 14 de setembre en caixes de 15 kg. Vam fer una selecció de raïm a la vinya. Entrada directa a premses. Premsat de raïm sencer amb un 50% de rendiment. Lleuger desfangat. Fermentació espontània amb llevats autòctons de la vinya al garatge del Mas. Controlem la temperatura entre 18 i 20 °C en un fudre de roure francès de 1.600 litres. Les fermentacions van durar 19 dies. Va criar 9 mesos sobre les seves lies on el vi s'estabilitza lleugerament i guanya volum. No estabilitzem ni filtrem. Vam embotellar el 6 de juliol del 2022. Mantenim el vi en ampolla mínim 9 mesos. No utilitzem cap additiu enològic en cap moment del procés.

Grau alcohòlic 12,51% vol.

Acidesa total 6,5 g/L expressada en tartàric

pH 3,19

Sucres residuals <0,5 g/L

Acidesa volàtil 0,96 g/L

Àcid màlic < 0,1 g/L

Sulfurós total < 4 mg/L

Nº ampolles 4.512

No conté sulfits afegits.