



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.

SUSQUVAT · VI BLANC CRIANÇA XAREL·LO 100 %



Raïm 100 % xarel·lo seleccionat i veremat a mà d'una vinya de més de 50 anys. Concretament, és una vinya situada a l'Arboç, al Baix Penedès, a uns 125 metres sobre el nivell del mar.

El terreny és argilós-húmic, amb bona capacitat de retenció de l'aigua, que afavoreix que el raïm tingui sempre la humitat necessària per arribar al seu punt òptim de maduresa, sense patir estrès hídric

Elaboració del vi Després de realitzar diversos controls de maduració decidim el moment òptim de veremar quan trobem l'equilibri entre el grau i l'acidesa del raïm.

Premsem el raïm sencer mitjançant les premses pneumàtiques, d'on obtindrem un rendiment del 60 % de most flor. Aquest most fermenta en botes noves de roure americà a l'interior d'una cambra frigorífica que evita que la temperatura de fermentació sobrepassi els 23 °C.

Una vegada acabada la fermentació, trasbalsem el vi a botes de roure francès on farem el batonnage amb les mares durant 10-12 dies. Seguidament, posem el vi en botes de fusta d'acàcia, on també farem el batonnage dues vegades per setmana, per tal de tenir les mares en suspensió durant un mes aproximadament.

Finalment, trasbalsem el vi a botes de castanyer, on romandrà fent el batonnage durant dos mesos. Com podem veure, anem passant el vi de fustes més intenses a menys intenses.

Acabat el procés de criança en bota, posarem el vi en dipòsits d'acer inoxidable, on s'estabilitza de manera natural aprofitant el fred de l'hivern.

Embotellat Embotellem el vi quan arriba la primavera, quan tenim la seguretat que el ja és estable i no farà terboleses ni precipitats a l'interior de les ampolles.

Dades tècniques **Alcohol:** 12,5 % vol.
Acidesa total: 2,92 g/l
Sulfurós total: 80 mg/l
Sucres: 1,5 g/l
pH: 3,35

Nota de tast **ASPECTE:**
Color verd, pà·lid, amb reflexos daurats.

NAS:
Al nas notem una aroma elegant i alhora complexa, amb notes de fruita blanca madura com el meló i la pera.

PALADAR:
En boca és cremós, rodó, amb notes subtils de la fusta ben integrada. Hi apareixen també notes de fruita tropical com la pinya.