



Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.

SUSQUVAT · VINO BLANCO CRIANZA XAREL·LO 100 %

Uva 100 % xarel·lo seleccionado y vendimiado a mano de una viña de más de 50 años de edad. Concretamente es una viña situada en l'Arboç, en el Baix Penedès, a unos 125 metros sobre el nivel del mar.

El terreno es arcillo-húmico, con buena capacidad de retención del agua, que favorece que la uva tenga siempre la humedad necesaria para llegar a su punto óptimo de maduración, sin acusar estrés hídrico.

Elaboración del vino Después de realizar diversos controles de maduración, decidimos el momento óptimo de vendimia cuando alcanzamos el equilibrio entre el grado y acidez de la uva.

Prensamos la uva entera mediante las prensas neumáticas, obteniendo un rendimiento del 60 % de mosto flor. Este mosto fermenta en barricas nuevas de roble americano en el interior de una cámara frigorífica que evita que la temperatura de fermentación supere los 23°C.

Una vez acabada la fermentación, trasegamos el vino a barricas de roble francés donde realizaremos el "batonnage" con sus lías durante 10 - 12 días. Seguidamente pondremos el vino en barricas de madera de acacia, donde también realizaremos el "batonnage" dos veces por semana para conseguir que las lías se mantengan en suspensión durante un mes aproximadamente.

Finalmente trasegamos el vino a barrica de castaño, donde permanecerá realizando el "batonnage" durante dos meses. Como podemos ver, vamos pasando el vino de maderas más intensas a menos intensas.

Acabado el proceso de crianza en barrica, trasegamos el vino en depósitos de acero inoxidable donde se estabiliza de manera natural aprovechando el frío del invierno.

Embotellado Embotellamos el vino cuando llega la primavera, cuando tenemos la seguridad de que el vino ya es estable y no provocará enturbiamientos ni precipitaciones en el interior de las botellas.

Datos técnicos
Alcohol: 12,5 % vol.
Acidez total: 2,92 g/l
Sulfuroso total: 80 mg/l
Azúcares: 1,5 g/l
pH: 3,35

Nota de cata ASPECTO:
Color verde, pálido con reflejos dorados.

NARIZ:
En nariz notamos un aroma elegante y a la vez complejo, notas de fruta blanca madura como el melón y la pera.

PALADAR:
En boca es cremoso, redondo, con notas sutiles de la madera bien integrada. Aparecen también notas de fruta tropical como la piña.

