

Bohigas Xarel·lo

Denominación de origen/

D.O. Cataluña

Variedades/

Xarel·lo 100%

Elaboración/

Vendimia cosechada manualmente, en la viña del Pou, de la finca de Can Batlle Vell de Gelida. La uva es despallada y enfiada en línea a 5 °C, antes de entrar en la prensa. Dentro la prensa se mantiene durante cuatro horas en contacto el mosto con la piel, en una maceración pelicular en frío, que tiene como objetivo la extracción de potencia y tipicidad aromática, y la expresión de la estructura de esta variedad.

El mostor flor es desfogado en estático durante 24 horas. La fermentación se lleva a 16 °C, con levaduras neutras que no interfieren en la expresión varietal y de nuestra tierra. A esta temperatura la fermentación dura un promedio de 14 días. Justo antes de terminar la fermentación, el vino es trasvasado para eliminar los sólidos más gruesos depositados en el fondo del depósito y aprovechar las lías finas en suspensión. Estas lías finas se mantendrán en contacto con el vino durante unas semanas, ya que mientras protegen el vino terminado de fermentar la enriquecen en matices y volumen en boca.

Durante el mes de diciembre se procede a dejar decantar las lías y comienza el proceso de estabilización que acabará con el envasado hacia finales del mismo año de la vendimia.

Color, aroma y estructura/

Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Aroma muy fresco, intenso equilibrado y elegante, con un punto salino. En un inicio aparecen notas de fruta fresca y piña ácida, apreciándose notas sutiles de fruta blanca y sotobosque. Su evolución en copa destaca la toma de complejidad con notas de fruta blanca, albaricoque sobre un fondo de hierba aromática y especias dulces.

En boca es un vino en el que la percepción de la ligereza domina apuntada por una buena acidez envuelta por la gran estructura del Xarel·lo.

Maridaje/

Todo tipo de entrantes, pescados y mariscos

Datos analíticos /

Añada 2019

Grado alcohólico 12%

Acidez total: 5,60g/l

Temperatura óptima de consumo: 6-8°C

