

LoboLover Xarel·lo 2017

Vino ecológico elaborado al Massís del Garraf



Año con una climatología moderadamente favorable en el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas altas pero óptimas, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera óptima. La uva se recogió, con una maduración que fue muy rápida pero completa de piel y pulpa, y una muy satisfactoria riqueza aromática.

Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

VIÑEDOS

PARCELA	82	12-13
Variedad	Xarel.lo	Xarel.lo
Año de plantación	2002	1993
Orientación	Nord-este	Nord-este
Terreno	Calcáreo-arcilloso	Calcáreo (costero)
Sistema de conducción	Doble cordón a 1.80	Doble cordón a 1.80
Poda	Corta (1 borrón)	Corta (1 borrón)

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. Maceración Pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5°C. Fermentación en depósitos de inoxidable a temperatura controlada de 16°C.

COUPAGE

Se realiza una selección de los mejores vinos en depósito para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito con sus lías finas hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Después de su clarificación y estabilización, se embotellaron 30.000 botellas en Febrero del 2018.



ANALISIS

Grado alcohólico: 12%
Acidez total tartárico: 5.5 g/l
Acidez volátil: 0.15g/l
Azúcares reductores: 0.8 g/l
Dióxido de azufre libre: 27mg/l
Dióxido de azufre total: 60mg/l
PH: 3.11

Xarel.lo 82

COUPAGE

50% Xarel·lo, parcela 82
50% Xarel·lo, parcela 12-13

LoboLover Xarel.lo 2017

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso. Aroma muy sutil y elegante, notas ligeramente cremosas de lías finas y anisadas (hinojo) con matices de fruta blanca (pera). En boca es lleno y graso, con una buena expresión frutal, retro nasal anisada.

