

DUES VOLTES XAREL·LO 2024

Xarel·lo

dues
voltes
VINS de TERRITORI



Elaboració y criança

Zona:	La Secuita [Tarragona]
Certificació:	Vi varietal
Tipus de sòl:	Calcari
Varietats:	Xarel·lo 100%
Verema:	7 de setembre
Criança:	8 mesos en bota de roure francès de 500L.
Nº d'ampolles:	748 ampolles

Dades analítiques

Alcohol:	11 % vol
Acidesa volàtil:	0,37 g/L
Sucre residual:	0,02 g/L
Acidesa total:	4,83 g àcid tartàric/L
pH:	3,41
SO ₂ Total:	30 mg/L

El projecte "Dues Voltes" reuneix vinyes singulars que representen les distintives varietats locals, capturant a la perfecció les característiques organolèptiques dels seus respectius territoris.

LA FINCA

La Matafaluga és una vinya de xarel·lo del terme municipal de La Secuita. Va ser plantada el 2016 i des de el seu inici està certificada en ecològica i gestionada amb criteris d'agricultura regenerativa. Té una superfície de 1,2 Ha amb un terra principalment calcari.

DUES VOLTES XAREL·LO 2024

Vi blanc monovarietal de xarel·lo. Cuidada verema a mà amb doble selecció a vinya i al celler. Desrapat i premsat directe. Fermentació en dipòsit d'inòx a temperatura controlada a menys de 20°C durant 20 dies. A la última fase de fermentació es trasbalsa i es realitza una criança amb les mares fines durant 8 mesos en bota de roure francès de 500L.

El vi va ser embotellat a la primavera del 2025 després d'una suau filtració.

NOTA DE CATA

Color: D'un to daurat brillant.

Aroma: Destaquen notes balsàmiques que aporten frescor i s'integren perfectament amb aromes de fruita blanca i fruita de pinyol com el préssec. madur, que hi afegeixen dolçor i rodonesa. Quan evoluciona a la copa, apareixen delicades notes secundàries de mel.

Boca: Intensitat alta. L'acidesa equilibrada en ressalta la frescor. Les notes de poma i préssec tornen en boca.

Desenvolupament: En el punt òptim per ser degustat, tot i que encara té potencial per a un envelliment positiu.

Un vi 100% terroir.

Temperatura de consum: 6-10 °C

CELLER
dues
voltes

