



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

Viladellops Xarel.lo 2017



PRODUCTOR:

VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

D.O.P. PENEDES.

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Massís del Garraf, una extensió de 15 kilòmetres de serralada en el litoral mediterrani amb terreny calcari i amb presència de fòssils marins

Vi ecològic

COLLITA 2017

Any amb una climatologia moderadament favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions baixes, tot i que suficients, i gràcies també a unes temperatures altes però òptimes, es va assolir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera òptima. El raïm es va recollir amb una maduració que va ser molt ràpida però completa de pell i polpa amb una molt satisfactoria riquesa aromàtica.

Durant la verema es va desenvolupar el procés selectiu del raïm en vinya i taula de selecció.

VINYES

PARCEL·LA	82	12-13
Varietat	Xarel.lo	Xarel.lo
Any de plantació	2002	1993
Orientació	Nord-est	Nord-est
Terreny	Calcari-argilós	Calcari (coster)
Sistema de conducció	Doble cordó a 1.80	Doble cordó a 1.80
Poda	Curta (1 borro)	Curta (1 borro)



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

VINIFICACIÓ

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. Maceració pre-fermentativa en premsa amb raïm prèviament refredada en cambra frigorífica a una temperatura entre 3 i 5°C. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada de 16°C.

CUPATGE

Es realitza una selecció dels millors vins en dipòsit per fer el millor coupage possible. Criança del vi en dipòsit amb les seves lies fins fins els seu embotellat.

EMBOTELLAT

Després de la seva clarificació i estabilització, es van embotellar 30.000 ampolles al Febrer del 2017.



ANALISIS

Grau alcohòlic: 12%
Acidessa total tartàrica: 5.5 g/l
Acidessa volàtil: 0.15g/l
Sucre reductors: 0.8 g/l
Diòxid de Sofre lliure: 27mg/l
Diòxid de Sofre total: 60mg/l
PH: 3.11

Xarel·lo 82

COUPAGE

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

Viladellops Xarel.lo 2017

NOTES DE TAST

Color groc verdós. Aroma molt subtil i elegant, notes lleugerament cremoses de lies fines i anisades (fonoll) amb matisos de fruita blanca (pera). A la boca és ple i greixós, amb una bona expressió fruitosa, retro-nasal anisada.