

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



*El compromís d'una família
arrelada al Penedès*



...+...
AGUSTÍ TORELLÓ MATA

XAREL·LO VERMELL 2022

Varietat: Xarel·lo Vermell

D.O. Penedès. Ecològic

Producció limitada: 10.133 botelles

Elaboració: La Xarel·lo Vermell és una nova varietat fruit d'un creuament ancestral que neix de vinyes velles de molt poc rendiment que enguany han produït 7600 litres amb els que hem elaborat 10.133 botelles.

Collit tot a mà, els dia 7 de setembre de 2022, ha estat macerat durant 5 hores amb les seves pells de singular color rosat, i fermentat després en dipòsits inox a una temperatura de 17°C. Una criança posterior de 70 dies amb les seves mares en suspensió, li dona una estructura i cremositat particular que recull tots els aromes característics varietals.

Collita 2022: any molt sec i estrès hídric molt preocupant al Penedès. La qualitat del raïm a estat excel·lent i s'han obtingut mostos d'alta qualitat. És de les poques que poden aguantar les sequeres severes i enguany ens ha donat bon rendiment i una maduració equilibrada, on hem trobat concentració d'aromes i una acidesa molt interessant. Pel que fa a la campanya 2021/2022 hem tingut una pluviometria amb només 398.4 mm i una temperatura mitjana de 17.45°C.

Nota de Tast: entrada en boca molt fresca, amb aromes de fruits vermells on també predominen els aromes de fumats propis de la varietat. Presenta un bon equilibri d'acidesa el que el fa molt refrescant, àgil i llarg en boca.

Maridatges: un vi rosat diferent per prendre com aperitiu i amb qualsevol entrant.

CARACTERISTIQUES ANALÍTQUES:

Graduació alcohòlica: 11,5%vol

Acidesa Total (Tartàrica): 7.6 g/L

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73
E-mail: info@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com