

FORESTA



www.vinsdeforesta.cat

Vins de Foresta, SL
C/ Font del Cuscó, 16
L'Arboçar (Avinyonet del Penedès)
Barcelona

Nom

FORESTA XAREL·LO 2017.

Denominació

Vi sense D.O.

Zona Geològica

Massís del Garraf.

Verema

2017.

Producció

1.224 ampolles.

Varietats

100% Xarel·lo.

Origen

Vinya Sant Pau: Vinya de xarel·lo de 1.9H. plantada el 1943 amb orientació sud / sud-oest. Sòl d'argila i soldó. Aquesta vinya gaudeix d'una excel·lent insolació que garanteix una perfecta maduració del raïm.

Vinya Els Cireres: Vinya de xarel·lo de 0.28H. plantada el 1973 amb orientació sud / sud-est. Sòl argilo-calcari poc profund sobre un llit de pedra calcària de textura permeable del que resulten rendiments baixos però alta concentració.

Agricultura tradicional amb tractaments amb base coure, sofre i sistemes anti-plagues de confusió sexual (feromones). En cap de les nostres vinyes s'utilitzen herbicides ni productes de síntesi.

Verema

Veremat el 20 i 21 de setembre de 2017.

Elaboració

La verema es realitza a les hores de menys calor del dia, en caixes de 15 kg i amb personal qualificat que fa una primera selecció del raïm a la vinya.

Cada parcel·la s'elabora per separat i emprant llevat autòcton per obtenir la màxima expressió del terrer. Només s'utilitza el most flor, amb premsats molt suaus amb rendiments inferiors al 60%.

La maceració prefermentativa, el premsat i la fermentació es realitza a baixes temperatures per evitar oxidacions i conservar els aromes varietals.

Fermentació, criança (8 mesos) en bóta de roure francès.

Embotellat

5 maig 2018.

Analítica

Grau Alcohòlic: 12,50% vol.

Acidesa: 6 g/l Tart.

SO2 Total: 79 mg/l.



Massís del Garraf, Vinyes Velles, Llevat autòcton, Bota Roure, Intens, Equilibrat, Elegant, Sotabosc, Salí.