



LA ROMANA 2013

Els raïms amb que elaborem La Romana provenen d'una vinya de Xarel-lo vella i de rendiment escàs però exigent en la seva cura. Una vinya que deu el seu nom als vestigis romans localitzats al seu redós: la Via Augusta i una pròspera vil·la crescuda en temps de l'Imperi.



VARIETATS DE RAÏM Xarel-lo 70%, Chardonnay 30%.

NOTA DE TAST

Un blanc cremós, intens, llarg, noble i interessant. A la vista, lluu un groc transparent, càlid, sense estridències. En nas hi apreciem una combinació justa entre la fruita arraïmada i deixos boscats que provenen de la fusta de roure. Quan passa per la boca sorprèn: L'entrada és lleugera, la textura agradable, les aromes consistents, la persistència del gust clama el record.

TERRA

Argilo-calcari molt favorable a la varietat Xarel-lo, amb molt poca matèria orgànica i una escassa retenció d'aigua que comporta de manera natural un elevat estrès hídric a la planta a l'estiu.

VEREMA 1013

L'anyada es caracteritza per unes temperatures suaus i una pluviometria elevada (680l/m²). L'estiu menys calorós de l'habitual va afavorir especialment les vinyes de Chardonnay.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓ

La Romana marida bé amb ostres, mariscs i peix blanc.

Es recomana servir-lo a 12°C.



ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tant en raïm com en vinya. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Fermentació de les diferents varietats per separat, a 16°C. Una part de cadascuna d'elles fermenta en bóta de roure francès de 500 litres de capacitat i en petits dipòsits d'acer inoxidable per incrementar la complexitat del vi resultant. S'utilitza llevat autòcton per afavorir l'expressió del terrer.

GRAU ALCOHÒLIC
13% vol

ACIDESA TOTAL
6,1 g/l

PH
3,58

SUCRE RESIDUAL
0,5 g/l

SULFURÓS TOTAL
60 mg/l

VITICULTURA
Paràmetres ecològics

FORMACIÓ
Cordon Royat

ALTITUD
200m

EDAT DE LES VINYES
Mitjana de 60 anys

RENDIMENT
Xarel-lo 3841 Kg/Ha
Chardonnay 7850 Kg/Ha