



# L'ERA XAREL·LO 2016

El vi L'ERA porta el nom d'un dels espais exteriors més representatius de les cases de pagès catalanes: l'era de batre el cereal. Aquest espai es troba a una certa alçària perquè a l'era era important aprofitar vents suaus i constants que facilitaven la feina de ventar el gra de la palla, un cop acabada la batuda.



**VARIETATS DE RAÏM** Xarel·lo 100%.

## NOTA DE TAST

De color or pàl·lid i brillant, L'Era Xarel·lo ofereix aromes de fruita blanca i cítrics. En boca és fresc i persistent, amb un temptador fons de poma groga i pera madura.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN** D.O. Penedès.

## DEGUSTACIÓ

Excel·lent com a aperitiu, aquest vi també marida a la perfecció amb els plats de cuina oriental, així com amb formatges de vaca curats. Es recomana servir-lo a 8 °C.

## SÒL

El Xarel·lo s'assenta sobre un sòl calcari-argilós i amb un pH lleugerament alcalí. Aquestes característiques del sòl permeten un bon drenatge que, junt amb l'escassa presència de matèria orgànica, fa que el conreu dels ceps es realitzi en condicions molt bones.



FRANC-ARGILÓS

## VEREMA 2016

L'any va ser calorós i molt escàs en precipitacions. No obstant, la pluja de mitjans d'agost va garantir un estat òptim de maduració, fet que va produir un raïm d'una molt bona qualitat.

## ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tan a la vinya com al raïm. Doble selecció a la vinya i posteriorment en taula. Raïm collit en caixes i refrigerat durant 24 hores a 10 °C. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació a 15 °C. Una petita part de la criança es fa en bóta de roure francès durant 6 mesos.

**GRAU ALCOHÒLIC**  
13% Vol.

**ACIDESA TOTAL**  
6.73 g/l

**PH**  
3.09

**SUCRE RESIDUAL**  
0.7 g/l

**SULFURÓS TOTAL**  
90 mg/l

**VITICULTURA**  
Paràmetres ecològics

**FORMACIÓ**  
Cordon Royat

**ALTITUD**  
220m

**EDAT DE LES VINYES**  
Mitjana de 25 anys

**RENDIMENT**  
6.200 Kg/Ha