

## XAREL-LO 2016 DE LA VINYA DEL NOGUER

*pepe ramón*

### VARIEDAD

100% Xarel-lo

### VIÑA

Viña del Noguer

Suelo calcario, con textura arcillosa

Año de plantación: 1970 (47 años)

Formación en vaso

Superficie: 1.48 Ha

Producción: 2.900 kg/ha

Viticultura biodinámica

### AÑADA

El ciclo empezó con un otoño con bajísima pluviometría. De octubre a marzo fue de 115 L/m<sup>2</sup>, y la mediana de los últimos años es de 276 L/m<sup>2</sup>. La temperatura media de otoño e invierno fue templada. La brotación de los Xarel-los empezó el 22 de marzo y a pesar de la escasa pluviometría tuvimos una buena brotación con un número elevado de uva. El ciclo siguió siendo extremadamente seco, 126 L/m<sup>2</sup> de lluvia hasta inicios de vendimia (mediana de los últimos 20 años es de 182 L/m<sup>2</sup>). La autorregulación de la cepa hizo que la brima fuese alta y los granos de uva tuviesen un peso bajo, provocando una gran caída de la producción, pero un equilibrio adecuado para la planta. El periodo hasta vendimia fue temperado hacia fresco (mediana de 19,7°C respecto la mediana de los últimos 20 años de 20,1°C). La lluvia del 22 de julio de 38 L/m<sup>2</sup> cambio el aspecto de la finca y tuvimos una mejor maduración de la uva. La vendimia se desarrolló durante un periodo cálido largo y con pluviometría 0 hasta el 13 de septiembre, cuando tuvimos una refrescante lluvia de 13 L/m<sup>2</sup>, con ya un 90% de la finca vendimiada. Las variedades que se adaptaron mejor a la sequía fueron las de grano grande, como Xarel-lo y Sumoll.

### VINIFICACIÓN

Buscamos un vino natural seco, sin azúcares. Hicimos una selección de uva en viña, aunque la uva era sanísima debido a la calidez y sequedad de la añada. Recogido con cajas y entrada directa en prensas. Prensada de la uva entera, para evitar al máximo la oxidación durante el prensado y sacar el mosto de más calidad.

Vendimia manual con cajas, prensado de la uva entera con un 50% de rendimiento de prensado. No utilizamos ningún aditivo enológico (No sulfitos). Levaduras autóctonas de la viña, no hacemos pie de cuba. No desfangamos y dejamos fermentar naturalmente sin incluir ningún aditivo ni conservante enológico. Trabajamos con mosto turbio a unos 200 NTU's. Fermentación sin control de temperatura en un ánfora de cerámica de 1.000 litros y un fudre de roble de 1.600 lts. Vendimiamos el 13 de septiembre, el ánfora fermentó rápido y terminó la fermentación el 13 de octubre. En cambio, en el fudre se paró la fermentación en invierno y con los calores de primavera acabó la fermentación. El 20 de abril se dio la fermentación como terminada con 4.2 g/L de azúcar. El 27 de abril realizamos el cupage de la ánfora y fudre para terminar embotellando el 28 de abril sin estabilizar ni filtrar. Mantenemos el vino en botella un mínimo de 6 meses.

La acidez volátil es de 0.44 g/L

Sulfuroso total <7 mg/L

Acidez total de 6.0 g/L expresada en tartárico  
(3.92 g/L expresada en sulfúrico)

Grado alcohólico 12.79% vol

Ph 3.48

Nº botellas 2.824