



ELS VINYERONS  
VINS NATURALS

# LLUERNA



## NOTES, VINIFICACIÓ I ANYADES

La gran varietat blanca catalana predominant, la Xarel·lo, de fertilitat mitjana i maduració primerenca, capaç d'expressar el sotabosc i la mineralitat del clima mediterrani recolzat per una gran acidesa, fa d'aquest raïm el nostre millor representant de la nostra visió del vi blanc a la nostra terra.

El sòl de les vinyes escollides de la qual prové aquest vi tenen un marcat caràcter calcari, dominant els sòls amb dispersió superficial d'ostres fossilitzades provinents del període Neogen, fa 18 milions d'anys, i orientacions est banyades suauement pel fresc Sol del matí.

Per una vinificació respectuosa el raïm es cull a mà i després d'una suau premsada es fermenta amb llevats autòctons.

No s'ha afegit en cap moment sulfurós ni cap altre producte per preservar l'honestetat del terroir i permetre l'expressió d'aquest gran raïm de casa nostra .

El 90% del raïm prové de la collita 2019. Després de varis anys de sequera, 2019 va tenir una primavera plujosa, càlida però amb descens de temperatura cap al final de l'estació, el que va provocar que es mantingués l'acidesa i va ajudar a desenvolupar aromes de fruita. La verema es va veure marcadament avançada donant poc rendiment, alta concentració i alta sanitat vegetal .

El 10% del raïm és de la collita 2018, que va ser un any molt sec, amb el que vam tenir raïms molt concentrats. El vi d'aquest raïm ha estat criat més d'un any en botes de roure francès de 300 litres .

Com a resultat tenim un vi mineral, d'excel·lent salinitat i frescor, amb aromes cítrics i florals, pedra foguera i fonoll .

Varietat: Xarel·lo

Denominació d'Origen: Penedès

Sòl: Llimós

Alcohol: 12,26% vol.

Sulfurós total: 23mg/l

Acidesa Total (Tartàrica): 5,8 g/l

pH: 3,19

Sucre residual: <0,5g/l.

