



ELS VINYERONS
VINS NATURALS

PREGADÉU



NOTAS, VINIFICACIÓN Y AÑADAS

La uva blanca predominante en Catalunya, la Xarel·lo, de fertilidad media y maduración temprana, capaz de expresar el sotobosque y la mineralidad del clima mediterráneo apoyado por una gran acidez, hace de esta uva la mejor representante de nuestra visión del vino blanco en nuestra tierra.

El suelo de los viñedos escogidos de la que proviene este vino es de un marcado carácter calcáreo, dominando los suelos con dispersión de ostras fosilizadas superficial provenientes del periodo Neógeno, hace 18 millones de años y orientación este bañadas suavemente por el fresco sol de la mañana.

Para una vinificación respetuosa la uva se cosecha a mano y después de una suave prensada se fermenta con levaduras autóctonas.

No se ha añadido en ningún momento sulfuroso ni cualquier otro producto para preservar la honestidad de la tierra y permitir la expresión de esta gran uva.

Después de varios años de sequía, 2019 tuvo una primavera lluviosa, cálida pero con descenso de temperatura al final de la estación, lo que provocó que se mantuviera la acidez y ayudó a desarrollar aromas de fruta. La vendimia se vio marcadamente avanzada, de finales de agosto a principios de septiembre, dando poco rendimiento, alta concentración y alta sanidad vegetal.

Como resultado tenemos un vino mineral, de excepcional salinidad y frescura, con aromas cítricos y florales, pedernal e hinojo.

Variedad: Xarel·lo

Denominación de Origen: Cava

Suelo: Limoso

Alcohol: 11,55% vol.

Sulfuroso Total: 26mg/l

Acidez Total (Tartárica): 5,9 g/l

pH: 3,10

Azúcar residual: <2g/l

