

## Clos Adèle 2022

### Vino Blanco

### Xarel·lo



#### Viticultura y Características de la Temporada

Viñedo plantado en la parte alta de nuestra finca, con gran luminosidad, al abrigo de la tramontana y rodeado de especies autóctonas. Se trabaja con agricultura orgánica desde su plantación, lo que permite mantener la estructura y fertilidad media del suelo.

Última variedad blanca cosechada esta temporada en el equilibrio justo entre madurez, acidez natural, aromas varietales y excelente estado sanitario. Al ser un año más bien seco las bayas fueron de menor tamaño consiguiendo mayor concentración y gusto en ellas.

#### Vinificación y Crianza

Cosechada a mano, la uva es inmediatamente llevada a una cámara de frío en la que permanece 24 horas para proteger su perfil aromático.

Luego se prensó el racimo, clarificó y comenzó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. A mitad de este proceso es llevado a barricas de 500 litros de roble francés.

Durante 6 meses el vino fue criado sobre sus lías finas, manteniéndolas en suspensión gracias a constantes *batonnage*. Previo a embotellarlo el vino fue clarificado por frío, sin tratamiento de filtración o afinamiento con el fin de preservar al máximo las características de la variedad.

#### Notas de Cata y Maridaje

Atractivo y brillante color amarillo con reflejos dorados, este vino es elegancia de principio a fin. En nariz se perciben notas a frutas maduras como el melocotón, combinado con flores silvestres y un toque ahumado en el fondo. La acidez natural de esta variedad se expresa en boca, junto a un agradable volumen y el punto mineral aportado por nuestro suelo.

**Clos Adèle**, cuyo nombre proviene de la hija de la familia, es como ella un vino audaz y capaz de adaptarse a muchas y diversas situaciones. Puede acompañar pescados ahumados como un de salmón marinado, comida asiática tipo sashimi de atún o unas sencillas setas salteadas con nuestro aceite de oliva virgen, ajo y cilantro. Este Xarel·lo representa un gran vino blanco del Empordà.

**Production:** 2.400 bottles of 75 cl.

**Alcohol:** 13,5%

**Appellation of Origin:** DO Empordà