

## GRAMONA XAREL·LO OVUM

Xarel·lo · Ecològic · 2014

---

<b>Varietats</b>	100% Xarel.lo procedent de raïm ecològic. Vi certificat amb el segell <b>CCPAE del Consell Català de Producció Agrària i Ecològica.</b>
<b>Vol.</b>	12%
<b>Finca</b>	Font Jui és una finca familiar amb una extensió de 4 hectàrees de Xarel·lo, amb un sòl argilós i calcari molt particular.

---



### Viticultura ecològica i biodinàmica

Basades en la minuciosa observació i tractament dels factors que influeixen a la nostra terra i al seu hàbitat. No apliquem herbicides ni pesticides químics, fem recursos naturals amb el principal objectiu de preservar l'equilibri de l'entorn i mantenim cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls esponjosos.

A través de la biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia, vivifiquem les nostres vinyes i busquem elevar els seus nivells de biodiversitat: apliquem infusions i decoccions de plantes per evitar plagues, i elaborem els nostres propis preparats i el nostre propi compost animal i vegetal a partir del nostre hort de plantes medicinals i de la nostra granja de vaques, ovelles i cavalls.

### Elaboració

Verema manual i posterior taula de selecció. Refredament del raïm d'entre 0° i 5°C. Premsat del raïm sencer. Utilitzem exclusivament el most flor. Fermentació a temperatura controlada. Aquest vi es fermenta i es cria amb les mares, una part en dipòsits ovoides i l'altra en àmfores de terracota.

## GRAMONA XAREL·LO OVUM

Xarel·lo · Ecològic · 2014



### Sensacions

#### Vista

Daurat amb rivets verdosos.

#### Nas

Intensitat i bona definició. Destaca la pera madura, fruites d'os: albercoc i nespra. Amb notes cítriques: confitura de llimona, citronella i pell de llima.

#### Boca

Entrada amable, vi amb cos, ampli i untuós. A la via retronasal torna el record d'aranja, amb les característiques notes amargues que se sumen a una notable acidesa, donant un final de boca intens.

#### Harmonies

Peixos blancs i blaus. Mariscs, proposem que el tastin amb ostres. Aperitius, salaons, pastes elaborades. Arrossos, paelles i *rissottos*.

Per poder gaudir de totes les sensacions del vi, recomanem beure'l entre 9°C i 11°C. Suggerim una copa àmplia i temps per gaudir-lo.



## GRAMONA XAREL·LO OVUM

Xarel·lo · Ecològic · 2014

### RECONeixEMENTS

---

**Guía Peñín 2015.** 92 punts.

**Guia de Vins de Catalunya 2015.** 9,66 punts