



## **BROTS - XAREL·LO -**

El Brots és el brot de vida d'on neix el xarel·lo de la vinya La Rosella, diferent a la resta dels de casa. Sentim que és un raïm carnós i gustós degut a la seva concentració i ens aguanta l'acidesa d'una forma especial. L'edat de la vinya és de 35 anys i ens reflexa l'excel·lència d'un xarel·lo plantat en sòls argilo-calcaris amb vetes de sauló.

- 100% XAREL·LO
- D'UNA VINYA UN VI
- ECOLÒGIC
- D.O PENEDEÈS.

### **ELABORACIÓ:**

Fem una maceració pel·licular en fred a la premsa per tal d'aconseguir les aromes més sedoses de la xarel·lo. Duem a terme la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Seguidament el 70 % del vi descansa uns 6 mesos en botes de roure francès i l'altre part continua en el dipòsit. Un cop passat aquest temps cupajem les dues parts, les filtrem i embotellem. Deixarem dormint les ampolles al celler per buscar un vi arrodonit i equilibrat. És un vi amb bona capacitat d'envelliment.

### **NOTA DE TAST:**



Presenta un aspecte net i brillant, amb reflexes verdosos i groguencs donats per la maceració del raïm.



Trobem les aromes més florals de la Xarel·lo i fruita d'os madura. Conjuntament amb notes d'herbes mediterrànies com el fonoll. Totes elles van amb harmonia amb les notes aportades per la cria en fusta.



Te una entrada fresca i sedosa, deixant un pas ample i untuós. Al final de la boca notem la robustesa i la tipicitat de la varietat tot deixant un post gust llarg.

**MARIDATGE:** Marida molt bé amb peixos al forn com la orada i el corball. Per la seva complexitat també amb carns a la brasa o bé qualsevol plat de la cuina de l'arròs.