

BROTS - XAREL·LO -

El Brots es el brote de vida de donde nace el Xarel·lo de la viña La Rosella, diferente al resto de los de casa. Sentimos que es una uva carnosa y sabrosa debido a su concentración y nos aguanta la acidez de una forma especial. La edad del viñedo es de 35 años y nos refleja la excelencia de un Xarel·lo plantado en suelos arcillo-calcáreos con vetas de sablón.

**100% XAREL·LO
DE UNA VIÑA, UN VINO -VIÑA LA ROSELLA
ECOLÓGICO
D.O. PENEDES**

ELABORACIÓN:

Hacemos una maceración pelicular en frío en la prensa para conseguir los aromas más sedosos de la Xarel·lo. Llevamos a cabo fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente, el vino descansa unos 6 meses en barricas de roble francés haciendo batonnage periódico. Pasado este tiempo filtramos y embotellamos. Dejaremos durmiendo las botellas un año en bodega para buscar que esté redondeado y equilibrado. Es un vino con buena capacidad de envejecimiento.



NOTA DE CATA:



Presenta un aspecto limpio y brillante, con reflejos verdosos y amarillentos dados por la maceración de la uva.



Encontramos los aromas más florales de la Xarel·lo y de fruta de hueso madura, junto con notas de hierbas mediterráneas como el hinojo. Todas ellas en armonía con las notas aportadas por la crianza en madera.



Tiene una entrada fresca y sedosa, dejando un paso ancho y untuoso. Al final de la boca notamos la robustez y la tipicidad de la variedad, dejando un postgusto largo y persistente.

MARIDAJE: Peces al horno como la dorada y el rodaballo son buenas opciones de maridaje. Por su complejidad también es ideal para acompañar carnes a la brasa o cualquier plato de cocina de arroz