

Utòpic

Finca Mayol Xic

2016

Penedès extrem



Varietat

Xarel·lo



Criança

Bótes de roure francès i màgnums de cava



Temperatura

Servir a 12°C



Maridatge

Menjar asiàtic, carns blanques, arrossos i peix blanc



Premis & Premsa

Peñín 2020: 92 punts

Com el seu nom expressa, és la utopia de l'il·lògic. Un vi de la Finca Mayol Xic que es treballa durant més de dos anys per presentar un Xarel·lo extrem i únic.

Nota de tast

Color groguenc amb una determinada intensitat que denota un llarg envelliment. En nas, es presenta tímid a l'inici, però ràpidament desperta els sentits alhora que aporta, en primera instància, notes de mares fresques. Evoluciona notablement a la copa mentre aporta notes fresquíssimes de cítrics i fruites de pinyol, complimentades amb notes torrades i cremoses de la part envellida en fusta. En tot moment es manté la frescor, fins i tot mineral en la complexitat del vi. En boca, manté les característiques aromàtiques, en especial la frescor que ens acompanya des de l'inici. Una delicada complexitat i certes notes de vellut acompanyen un final llarg i refrescant.

Viticultura ecològica & sostenible



Utòpic

Finca Mayol Xic

2015

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Mayol Xic de Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica

Conducció: Guyot

Altitud: 160 m

Exposició: nord-sud

Producció/ha: 4000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: Parcial de 18 mesos en bótes de roure francès. Parcial de 12 mesos en màgnums.

Verema:

Forts aiguats a la tardor. Fins a mitjans de desembre, l'hivern es presenta molt suau i sec. Al mes de febrer hi ha una nevada d'uns 12cm que neteja la vinya i el mes de març fa molta calor. Malgrat això, la brotació es du a terme en dates habituals.

Els mesos de maig, juny i juliol son molt calorosos, encara que cal tenir en compte l'episodi de pluja durant el mes de juny que n'assegura la maduració. El moment d'inici de la verema les temperatures es normalitzen, cosa que comporta una maduració pausada i el setembre es presenta més fresc de l'habitual. Producció similar a l'any anterior i vins suaus, equilibrats i afruitats.

Primera anyada d'aquest vi: 2015

Nombre d'ampolles produïdes: 1.000

Fermentació: Bótes de roure francès i màgnums

Durada de la fermentació alcohòlica: 16-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11,50%

Sucre residual (dosatge): sec

Acidesa: 6,0 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,11

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits

