

# II·lògic

Orgánico & Ecológico

2024





### Variedad

Xarel·lo



### **Temperatura**

Servir a 10°C



### Maridaje

Arroces, pescado blanco y marisco. Aperitivos. Muchas veces en el Penedès tendemos a elaborar con Xarelo en el cual le añadimos alguna variedad más aromática o tropical.

El nuestro, es 100% Xarelo, por eso, lo ponemos en valor.

#### Nota de cata

Aroma elegante de gran complejidad donde destacan notas cítricas de pomelo, tropicales de piña y mediterráneas de melocotón de viña. Fondo mineral mucho más evidente en boca, que se presenta aterciopelado, con un final muy fresco y afrutado.

Viticultura ecológica & sostenible









### Il·lògic

## Orgánico & Ecológico

2024

### Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Viña Queto Carretera de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Argiloso

Conducción: Guyot

Altitud: 140 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 5000 kg/ha

### Elaboración y crianza

Vendímia:

Vendimia larga y espaciada, del 5 de agosto al 27 de septiembre. Lluvias en primavera y sequía en verano, con temperaturas elevadas durante casi todo el año. Afectación de mildiu a finales de primavera, reduciendo puntualmente la cosecha. Presencia de mosquito verde en verano y hasta mediados de la vendimia, dificultando la maduración de la uva. Deshidratación en algunas parcelas, adelantando la vendimia. Buena sanidad, con vinos más limpios. Rendimientos más bajos (-18% respecto a 2023). Vinos limpios, ligeramente aromáticos, suaves y de estructura ligera.

Primera añada de este vino: 2013

Número de botellas producidas: 68.500

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Durada de la fermentación alcohólica: 18-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11% vol

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez: 5,9 g/l (ácid tartárico)

pH: 3,06

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

Contiene: sulfitos



