

## Utòpic

Finca Mayol Xic

2016

Penedès extremo



### Variedad

Xarel·lo



### Criança

Barrica de roble francés y magnums de cava



### Temperatura

Servir a 12°C



### Maridaje

Comida asiática, carnes blancas, arroces y pescado blanco



### Premios & Prensa

Peñin 2020: 92 puntos

Como su nombre expresa, es la utopia del Il·lògic. Un vino de la Finca Mayol Xic que se trabaja durante más de dos años para presentar un Xarel·lo extremo y único.

### Nota de cata

Color amarillento con una determinada intensidad que denota un largo envejecimiento. En nariz, se presenta tímido al principio, pero rápidamente despierta los sentidos a la vez que aporta, en primera instancia, notas de lías frescas. Evoluciona notablemente en la copa mientras aporta notas fresquíssimas de cítricos y frutos de pepita, complementadas con notas tostadas y cremosas de la parte envejecida en madera. En todo momento se mantiene el frescor, incluso mineral en la complejidad del vino. En boca, mantiene las características aromáticas, en especial el frescor que nos acompaña desde el principio. Una delicada complejidad y ciertas notas de terciopelo acompañan un final largo y refrescante.

Viticultura ecológica & sostenible



# Utòpic

## Finca Mayol Xic

2015

### Características del viñedo

Nombre de la viña/finca: Finca Mayol Xic de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica

Conducción: Guyot

Altitud: 160 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 4000 kg/ha

---

### Elaboración y crianza

Crianza: Parcial de 18 meses en bodega de roble francés. Parcial de 12 meses en magnums.

Vendimia:

Fuertes lluvias en otoño. Hasta finales de diciembre, el invierno se presenta muy suave y seco. En el mes de febrero hay una nevada de unos 12cm que limpia la viña y en el mes de marzo hace mucha calor. Sin embargo, la brotación se realiza en fechas habituales.

Los meses de mayo, junio y julio son muy calorosos, aunque hace falta tener en cuenta el episodio de lluvia durante el mes de junio que asegura la maduración. El momento de inicio de la vendimia las temperaturas se normalizan, cosa que conlleva una maduración pausada y el septiembre se presenta más frío del habitual. Producción similar al año anterior y vinos suaves, equilibrados y afrutados.

Primera añada de este vino: 2015

Número de botellas producidas: 1.000

Fermentación: Barricas de roble francés y magnums

Duración de la fermentación alcohólica: 16-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

---

### Datos1 analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,50%

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez: 6,0 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,11

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Conté: sulfitos

