



ST JOANNES

SANT JOANNES XAREL·LO 2008

Varietat

Monovarietal. Raïm blanc Xarel·lo. D.O. Penedès.

Elaboració

L'elaboració del nostre vi comença en la difícil elecció del dia de verema. Aquesta es determina després del seguiment de la maduració del raïm en el camp, amb la finalitat de collir manualment en el seu moment òptim.

Un cop al celler, els raïms arriben a la màquina despalilladora senceres i després de passar per un rebregat suau es premsen amb el programa específic del celler. El most aconseguit es refreda a 12°C i es manté 24 hores per al seu perfecte desfangat. Les fermentacions són lentes i a la més baixa temperatura possible, obtenint-se d'aquesta forma la major frescor i caràcter varietal possible. El vi s'envelleix part en barriques de roure Francès i part en dipòsits d'acer inoxidable durant 4 o 5 mesos amb les seves "lias", realitzant el seu corresponent "batonage" fins que s'estabilitza i clarifica per al seu embotellat.

Nota de tast

Color groc amb reflexos daurats com correspon al Xarel·lo. Aroma varietal d'intensitat mitja, barreja de notes fresques (fonoll, llimona) sobre un fons de torrats i llevat de pa. Matisos dolços (codony i mel). Si no es serveix molt fred es poden apreciar notes de flors blanques (acàcia) com a conseqüència del seu lleuger pas per barrica. Aroma duradora. Pas de boca ample però fresc i amb nervi. A ressaltar les seves notes de fruits secs i el seu post-gust molt llarg.

Recomanació de servei

Serviu-lo a 8°C a l'estiu i a 11°C a l'hivern.

Maridatge

Ideal per a prendre com aperitiu, també per a acompanyar peix, formatges suaus, mariscs, arrossos i carns blanques. Perfecte i refrescant pres solament en qualsevol moment del dia. També amb la cuina asiàtica tipus Vietnamita, Japonesa i Xinesa.

Evoluciona elegant, fresc en boca.



Masia Casa Gran s/n
Sant Joan Samora - Sant Llorenç d'Hortons
08791 (Barcelona) España

T. (0034) 93 771 32 79 / (0034) 616 94 23 21
T. (0034) 93 212 31 89 / (0034) 690 05 70 07

www.stjoannes.com

