



ST JOANNES

SANT JOANNES XAREL·LO 2008

Variedad

Monovarietal. Uva blanca Xarel·lo. D.O Penedès.

Elaboración

La elaboración de nuestro vino comienza en la difícil elección del día de vendimia. Esta se determina tras el seguimiento de la maduración de las uvas en el campo, con el fin de cosecharlas manualmente en su momento óptimo.

Una vez en bodega, las uvas llegan a la máquina despalilladora enteras y tras pasar por un estrujado suave se prensan con el programa específico de la bodega. El mosto conseguido se enfría a 12°C y se mantiene 24 horas para su perfecto desfangado. Las fermentaciones son lentas y a la más baja temperatura posible, obteniéndose de esta forma el mayor frescor y carácter varietal posible. El vino se envejece parte en barricas de roble Francés y depósitos de acero inoxidable durante 4 ó 5 meses con sus lias, realizándose sus correspondientes "batonage" hasta que se estabiliza y clarifica para su embotellado.

Nota de cata

Color amarillo con reflejos dorados como corresponde al Xarel·lo. Aroma varietal de intensidad media, mezcla de notas frescas (hinojo, limón) sobre un fondo de tostados y levadura de pan. Matices dulzones (membrillo y miel). Si no se sirve muy frío se pueden apreciar notas de flores blancas (acacia) como consecuencia de su ligero paso por barrica. Aroma duradero. Paso de boca ampuloso pero fresco y con nervio. A resaltar sus notas de frutos secos y su post-gusto muy largo.

Recomendación de servicio

Servir entre 8°C en verano y a 11°C en invierno.

Maridaje

Ideal para tomar como aperitivo, también para acompañar pescado, quesos suaves, mariscos, arroces y carnes blancas. Perfecto y refrescante tomado solo en cualquier momento del día. También con la cocina asiática tipo Vietnamita, Japonesa y China.

Evoluciona elegante, fresco 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

