



# ST JOANNES

## SANT JOANNES XAREL·LO 2009

### Varietat

Monovarietal. Raïm blanc Xarel·lo. D.O. Penedès. Veremat a mà. Viticultura extremadament acurada.

### Elaboració

Temps de maceració: 6 hores. Temps i tipus de fermentació: 14 dies en acer inoxidable i final en bóta de roure usada. Temperatura de fermentació: 14-18°C.

Criança: aproximadament el 20% del volum passa uns 5 mesos juntament amb els seus pòsits en fusta de roure Francès usada (de 2 a 3 anys). La resta es queda tot l'hivern amb els pòsits més fins al dipòsit d'acer inoxidable. Tots dos són remoguts periòdicament perquè adquireixin la màxima untuositat en boca mentre esperem que el fred de l'hivern faci l'efecte de maduració previst en el vi.

### Data d'embotellament

Primavera del 2010.

### Temps d'embelliment a l'ampolla

El vi evoluciona molt bé en ampolla. S'arrodoneix i perd el primer nervi més salvatge.

### Dades tècniques

**Grau alcohòlic:** 13% vol. Ben conservat té un període òptim de consum en els pròxims 3-5 anys.

**Formats disponibles:** 75 cl.

**Producció:** 17.500 ampolles.

### Nota de tast

Color groc amb reflexos daurats característic del Xarel·lo. Aroma varietal d'intensitat mitjana, barreja de notes fresques (fonoll) sobre un fons suau de torrats i de llevat de pa. Matisos dolços que recorden el codony i la mel. Si no se serveix molt fred, es poden apreciar notes de flors blanques com ara l'acàcia i el saüc, probablement com a conseqüència del seu lleuger pas per fusta. Aroma persistent. Pas de boca untuós però fresc i amb un petit nervi. Destaquen algunes notes de fruita fresca i un postgust molt llarg.

Amb el pas del temps evoluciona sense tocs de mel. Manté el volum en boca i l'aspecte gras característic, però amb menys frescor que l'anyada 2008. Tocs de pell de cítric.

### Recomanació de servei

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

### Maridatge

Ideal per als aperitius i els pica-piques, tot i que també acompanya qualsevol peix de textura més consistent (peix de roca, escòrpora, llobarro) o també de textures més suaus (orada, llenguado), ja que té un pas de boca gentil. El nervi i la profunditat el fan adequat per a arrossos i carns blanques. Perfecte i refrescant si es pren sol a qualsevol hora del dia per tenir un moment de plaer amb amics. La línia de maridatge més sorprenent d'actualitat i encertada és amb les cuines asiàtiques de menjars més suaus i de producte (Vietnamita), però alhora més intenses i sofisticades (Japonesa i Xinesa). Extraordinari amb un formatge cremós de llet crua de vaca.

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

