



ST JOANNES

SANT JOANNES XAREL·LO 2009

Variedad

Monovarietal. Uva blanca Xarel·lo. D.O Penedès. Vendimiado a mano. Viticultura extremadamente mimada.

Elaboración

Tiempo de maceración: 6 horas.

Tiempo y tipo de fermentación: 14 días en acero inoxidable y final en bota de roble usada. Temperatura de fermentación: 14 -18°C. Crianza: Aproximadamente el 20% del volumen pasa unos 5 meses juntamente con sus lias en madera de roble Francés usada (2 a 3 años). El resto se queda todo el invierno con las lias más finas en el depósito de acero inoxidable. Ambos son periódicamente removidos para adquirir la más grande untuosidad en boca mientras esperamos que el frío del invierno haga el efecto de maduración esperado en el vino.

Fecha de embotellado

Primavera del 2010.

Tiempo de envejecimiento en la botella

El vino evoluciona muy bien en botella. Se redondea y pierde el primer nervio más salvaje.

Datos técnicos

Grado alcohólico: 13% vol. Bien conservado tiene un periodo óptimo de consumo dentro de los próximos 3-5 años.

Formatos disponibles: 75 cl.

Producción: 17.500 botellas.

Nota de cata

Color amarillo con reflejos dorados característico del Xarel·lo. Aroma varietal de intensidad media, mezcla de notas frescas (hinojo) sobre un fondo suave de tostados y de levadura de pan. Matices dulces que recuerdan el membrillo y la miel. Si no se sirve muy frío, se pueden apreciar notas de flores blancas como la acacia o el saúco, probablemente como consecuencia de su ligero paso por madera. Aroma persistente. Paso de boca untuoso pero fresco y con un pequeño nervio. Destacan algunas notas de frutos secos y un post gusto muy largo.

Tras el paso del tiempo evoluciona sin toques de miel. Mantiene el volumen en boca y el graso característico, pero con menos frescor que la añada 2008. Toques de piel de cítrico.

Recomendación de servicio

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

Maridaje

Ideal para los aperitivos y pica picas, todo y que también acompaña cualquier pescado de textura más consistente (pescado de roca, escórpora, lubina) o también de texturas más suaves (dorada, lenguado) ya que tiene un paso por boca gentil. El nervio y la profundidad lo hacen adecuado para arroces y carnes blancas. Perfecto y refrescante si se toma solo en cualquier hora del día para tener un momento de placer con amigos. La línea de maridaje más sorprendente de actualidad y acertada es con las cocinas asiáticas de comidas más suaves y de producto (Vietnamita), pero a la vez más intensas y sofisticadas (Japonesa y China). Extraordinario con un queso cremoso de leche cruda 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

