



# ST JOANNES

## SANT JOANNES XAREL·LO 2010

### Varietat

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

### Dades tècniques

Grau alcohòlic: 13,5%.

Formats disponibles: 75 cl.

Producció: 9.500 ampolles.

### Elaboració

Verema manual els darrers dies de setembre. Desfangament durant una nit (12 hores) a 13°C. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (15-17°C). Remoguda periòdica de pòsits durant l'hivern. Cupatge final abans de l'embotellament amb vi conservat en bótes de roure Francès, corresponent a l'any anterior (aproximadament, el 10%), que hi afegeixen l'elegància característica.

### Nota de tast

Fi, floral amb tocs d'herbes aromàtiques i notes cítriques. Fons de mel que augmentarà amb el pas dels anys. Notes incipients de pell de cítrics que afegeixen presència i caràcter al nas i que, al seu torn, també es reforçaran els pròxims mesos. Elegant i de bona presència al nas, amb pas de boca amb el nervi típic dels seus primers anys de vida, però rodó i alhora amb volum. Final marcat com correspon als vins de terres pobres de la zona nord del Penedès. Postgust llarg.

### Recomanació de servei

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

### Maridatge

En general, un vi amb presència que potencia el gust de les bones taules. Excel·lent amb carns blanques, tapes riques i diverses, formatges de tot tipus i fins i tot sopes riques en ingredients com l'escudella.

Si se serveix fred és perfecte per prendre sol en una vetllada calorosa.



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](http://www.stjoannes.com)

