



ST JOANNES

SANT JOANNES XAREL·LO 2010

Variedad

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

Datos técnicos

Grado alcohólico: 13,5%.

Formatos disponibles: 75 cl.

Producción: 9.500 botellas.

Elaboración

Vendimia manual los últimos días de Septiembre. Desfangado durante una noche (12h) a 13°C. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (15°C -17°C). Removido de lias periódico durante el invierno. Coupage final antes del embotellado con vino mantenido en barricas de roble Francés, correspondiente al año anterior (aprox. 10%), que le añaden la elegancia característica.

Nota de cata

Fino, floral con toques de hierbas aromáticas y notas cítricas. Fondo de miel que aumentará con el paso de los años. Incipientes notas de piel de cítricos que le añaden presencia y carácter a la nariz y que a su vez también se reforzarán en los próximos meses. Elegante y de buena presencia en nariz, da paso a una boca con el nervio típico de sus primeros años de vida, pero redondo y a la vez con volumen. Final marcado como corresponde a los vinos de suelos pobres de la zona norte del Penedès. Postgusto largo.

Recomendación de servicio

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

Maridaje

En general un vino con presencia potenciador del sabor de las buenas mesas. Excelente con carnes blancas, tapeos ricos y diversos, quesos de todo tipo e incluso pucheros de sopas ricas en ingredientes como la escudella.

Si se sirve frío es perfecto para tomar solo en una velada calurosa.



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

