CAN RIUS D'ESPIELLS 2024

Xarel·lo, emblema d'Espiells

Origen

El raïm que dona vida a aquest vi prové de la nostra finca Can Rius, una vinya de 16 hectàrees situada a Gelida, al límit oriental de l'Alt Penedès, a una altitud de 200-250 metres sobre el nivell del mar. Orientada al sud, rep la carícia del sol durant gairebé tot el dia, mentre el seu entorn privilegiat, amb vistes a Montserrat i un paisatge esquitxat de xiprers, la protegeix del vent i la calor excessiva. Plantada a finals del segle XX, els seus sòls franc-llimosos, de textura fina i profunditat mitjana, permeten obtenir raïms de gran qualitat, ideals per a llargues criances.

Viticultura

Vinya ecològica pròpia, integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització.

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i amb el màxim respecte, apostant per baixos rendiments per garantir condicions òptimes per a les nostres vinyes. Controls de maduració per parcel·la i verema manual.

Tast

Color: Groc palla amb reflexes daurats, net i de gran intensitat visual.

Nas: Complex, amb una elegant combinació de notes de fruita blanca madura i préssec de vinya. Les aromes d'herbes mediterrànies, fonoll i ametlles fresques s'entrellacen amb delicades notes de vainilla, fruits secs i un lleuger torrat, resultat de la seva criança en bota.

Boca: Ampli, estructurat i amb una textura sedosa, equilibrant frescor i volum. Destaca la seva mineralitat i la seva acidesa vibrant, que li atorguen profunditat i longevitat. Retrogust llarg i persistent, amb un distintiu toc salí i un subtil fumat que afegeix complexitat.

Un xarel·lo amb caràcter i personalitat, que reflecteix la puresa del terrer i l'elegància de la seva criança en bota. La seva excel·lent estructura i frescor auguren una gran evolución en ampolla, convertint-lo en un vi amb un futur prometedor.

Vinificació

Per a l'elaboració d'aquest vi, s'han seleccionat els raïms amb millor maduració i estructura de la nostra finca de Can Rius. La fermentació es duu a terme en botes de 300 i 500 litres, on el vi continua la seva criança durant cinc mesos addicionals. Les botes emprades són variades: un 15% són noves, mentre que el 85% restant ja s'havien utilitzat prèviament. D'aquestes, el 85% són de roure francès, mentre que el 15% prové de fusta de castanyer del Pirineu català, treballada artesanalment a la comarca. Aquesta acurada selecció aporta més profunditat i una riquesa excepcional de matisos.

Anyada 2024

L'anyada va ser precedida per un hivern molt suau, amb unes precipitacions mínimes, que auguraven un quart any consecutiu de sequera. Afortunadament, les primeres pluges van arribar abans de la brotació, donant pas a una primavera generosament humida. El procés de maduració va progressar de manera gradual, sense pics de calor. Tot i que les condicions de sequera van limitar els rendiments de raïm, la fruita obtinguda va ser d'una qualitat excepcional, marcada per una destacada frescor.

DO PENEDÈS	VARIETAT	ABV	ATT	PH	SUCRE RESIDUAL
	100% xarel·lo	11,5%	6,8 g/l	2,9	<1g/l

EMBOTELLAT	INICI DE VEREMA	SÒLS	AGRICULTURA
Març 2025	Setembre 2024	Franc-calcaris	Certificat Ecològic