

IKIGALL 2018



GENÉTICA VARIETAL

Variedad / Clon

85% Xarel.lo (clon propio de Cal Cassanyes), 10% Malvasía de Sitges y 5% Moscatel de Alejandría (grano gordo)

Pie/Portainjertos

Xarel.lo pie 41B, muy utilizado en la zona durante los años 60-70

Edad

Viñedos de xarel.lo plantados en 1973

ELABORACIÓN

Viticultura

Poda en cordón Royat doble
Cubierta vegetal según añada
Regulación de la producción
Ecológico

Enología

Maceración pelicular en frío durante 5h
Fermentación a 15°C en INOX

Crianza

4 meses de crianza sobre
lías finas en INOX

LOCALIZACIÓN

Meteorología / Climatología

Añada 2018 especialmente lluviosa (950L/m²), después de 2 añadas muy secas. Invierno frío en su transición a la primavera. Verano caluroso con muchas lluvias, lo que produjo una maduración más lenta. Vinos en general de perfil más fresco y aromático.

Suelos

Franco limosos y arenosos

Altitud, Latitud y Longitud

160m sobre el nivel del mar.
Latitud: 41,305 / Longitud: 1,604

DEGUSTACIÓN

Cata

Recuerdos a melocotón de viña, sensaciones cítricas a mandarina, flor de Azahar e hinojo

Maridaje

Ideal para disfrutar desenfadadamente a copas o con cualquier tentempié. También os proponemos un maridaje regional: el *xató*, una ensalada de invierno típica del Penedès

Servicio

La liturgia recomienda degustarlo entre 10 y 12°C con una copa tipo Riedel Vinum Sauvignon Blanc, pero somos muy fans de que lo disfrutes donde, como y con quien quieras

