Ikigall
2023

gallina de piel wines

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

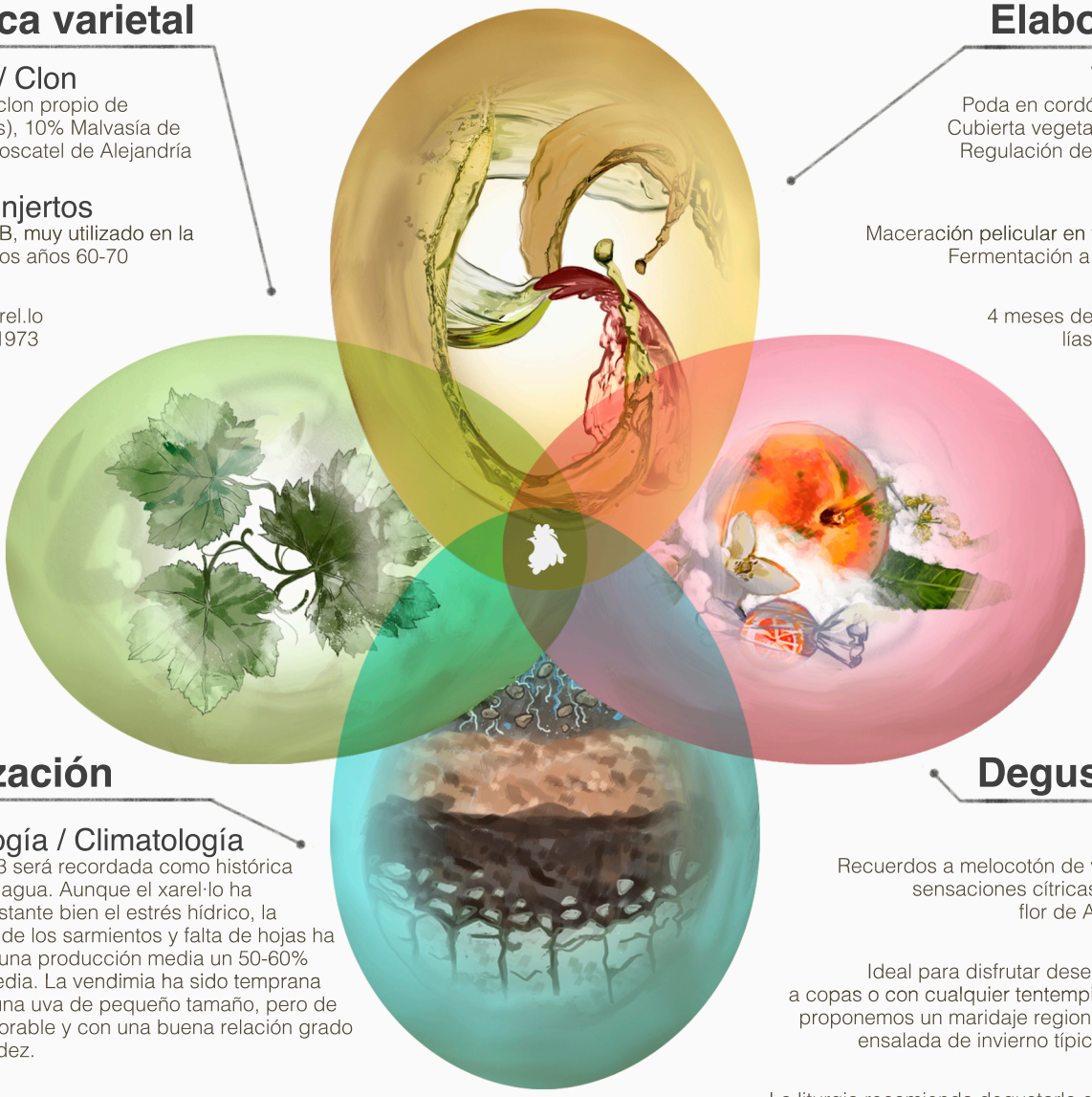
Edad
Viñedos de xarel.lo plantados en 1973

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
La añada 2023 será recordada como histórica por la falta de agua. Aunque el xarel·lo ha aguantado bastante bien el estrés hídrico, la corta longitud de los sarmientos y falta de hojas ha representado una producción media un 50-60% inferior a la media. La vendimia ha sido temprana (agosto) con una uva de pequeño tamaño, pero de sanidad inmejorable y con una buena relación grado alcohólico/acidez.

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 del Ordal, 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