

Ikigall  
2020



## 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 con mucho trabajo en viticultura para minimizar las afectaciones por hongos (mildiu) debido a las abundantes lluvias localizadas en primavera. Julio, Agosto y Septiembre más secos de lo habitual. Menores producciones con vendimia temprana aunque de excelente calidad.

### 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

