

# Ikigall 2021



## Genètica varietal

### Varietat / Clon

85% Xarel.lo (clon propi de Cal Cassanyes), 10% Malvasia de Sitges i 5% Moscatell d'Alexandria (gra gros)

### Peu/Portaempelts

Xarel.lo peu 41B, molt utilitzat en la zona durant els anys 60-70

### Edat

Vinyes de xarel.lo plantades el 1973

## Elaboració

### Viticultura

Poda en cordó Royat doble  
Coberta vegetal segons anyada  
Regulació de la producció  
Ecològic

### Enologia

Maceració pelicular en fred durant 5h  
Fermentació a 15°C en INOX

### Criança

4 mesos de criança sobre mares fines en INOX

## Localització

### Meteorologia / Climatologia

L'any 2021 va començar amb un hivern plujós i fred. Això és bo pel repòs vegetatiu de la planta i per l'acumulació d'aigua en el sòl, d'utilitat tant a la primavera com a l'estiu, que van ser força secs. L'agost va ser especialment sec i la maduració va avançar ràpidament, amb una collita molt sana i amb un rendiment més baix però amb una gran qualitat.

### Sòls

Francs llimosos i sorrencs

### Altitud, Latitud i Longitud

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

## Degustació

### Tast

Records a préssec de vinya de l'Ordal, sensacions cítriques a mandarina, flor de taronger i fonoll

### Maridatge

Ideal per gaudir de manera desenfadada a copes o amb qualsevol pisco labis. També us proposem un maridatge regional: el xató, una amanida d'hivern típica del Penedès

### Servei

La litúrgia recomana degustar-lo entre 10 i 12°C amb una copa tipus Riedel Vinum Sauvignon Blanc, però som molt fans de que el gaudèixis on, com i amb qui vulguis

