



PARDAS XAREL.LO ASPRIU



A Pardas som xarel·listes i l'Aspriu no és la excepció.

Ja és el tercer vi de xarel·lo del celler.

La confiança en aquest raïm és total i quan això passa és inevitable elaborar un Vi de Vinya .

Quan es treballa bàsicament amb un raïm, l'únic camí possible i autèntic per aconseguir vins diferenciats és creure i re-descobrir les possibilitats que ens ofereix la nostra diversitat de sòls i micro-climes.

El lloc singular i intransferible defineix el vi.

Saber interpretar la natura és doncs, el repte.

El lloc per sobre la varietat, per sobre el viticultor.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com



FICHA TÈCNICA

Anyada: 2010

Producció: 1300 ampolles

Varietat: 100% xarel.lo

Origen:

"La Lola" és una vinya de 1.2 H. de xarel.lo d'exposició sud situada al Serral del Titet, a la finca Can Comas.

Està composta de tres parcel·les diferenciades amb diferents edats i porta-empelts (41-B, Rupestris de Lot i 161-49) .

Els marges i el torrent que per dos cantons l'envolten determinen una única unitat vitícola, un micro-clima singular.

El xarel.lo vol argila i calç i aquí en disposa en diferents proporcions i quantitats .

El petro-calcic, roca-mare d'on prové el sòl es troba a diferents profunditats. Aquest sòl, pobre en matèria orgànica, i amb poca retenció d'aigua, fa que els ceps pateixin a l'estiu.

El no conreu ens confereix un terror ben estructurat i una comunitat desitjada entre cultiu i natura.

Rendiment: 2500 kgs./H.

Veremat 12 de setembre 2010.

Elaboració:

Verema i selecció manual del raim a la vinya.

Maceració pre-fermentativa de 12 hores amb les pells.

Desfangat a 12º C

Premsat del most amb fred per evitar oxidacions.

Rendiment de premsa del 55%.

Criança:

66% fermentant i envellint en dipòsit de ciment durant 6 mesos.

33% fermentant i envellint en les seves lies en bótes noves de 300 litres durant 5 mesos.

No clarificat.

Filtració amb plaques. Tamany de porus obert.

Embotellat: 18 Juliol 2011.

Analítica:

Grau alcohòlic: 13.32 % vol.

Acidesa total: 4.50 g/L

PH: 3.12

Acidesa volàtil: 0.40 g/L

SO2 L/T: 24/88 mg/L

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com



NOTA DE TAST

Nas: Intens, voluptuós, balsàmic i profund. Tímid al principi, es va obrint i poc a poc dóna pas a fruita madura, cireres amb licor, mandarina i xocolata, tabac i pebre negre.

Boca: Pas de boca ampli, exuberant i potent. Presenta una fruita en tensió in crescendo acabant definitivament en fruita negra i molt madura. Bona estructura tànnica persistent. Retrogust llarg i dolç. Textura de seda. El vi ens assegura que viurà: llarga vida!

Gastronomia:

A causa del seu caràcter i concentració el Aspriu s'aconsella maridar amb plats on destaquen sabors intensos: estofat de senglar, carns de caça (colomins, perdius, becades ...) així com carns vermelles.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com