

## COMPTA OVELLES Blanc

**Irrepetible, diferent i atrevit.  
Amb força, profund  
i molta personalitat.**

**VARIETAT/S** Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

### NOTA DE TAST

De color groc transparent i cristal·lí amb tonalitats verdoses. Bona intensitat aromàtica, amb un perfil cítric i de fruita tropical (pinya). Records a fonoll i herba segada. En boca és fresc i sedós amb una acidesa persistent que li dona frescor i llargada a tot el conjunt.

### VEREMA 2021

La campanya del 2021 al Penedès es va caracteritzar per la sequera, només 320 mm de pluja. Un hivern i primavera secs i un estiu amb cops de calor i amb poc salt tèrmic entre dia i nit, han estressat els ceps que han produït menys del que apuntava a la primavera. La qualitat he estat excel·lent, molt equilibrada i sense problemes sanitaris.

	XAREL·LO	MACABEU	CHARDONNAY
<b>UBICACIÓ</b>	Castellet la Gornal (137 m)	Font Rubí (319m)	Castellet la Gornal (137 m)
<b>EDAT VINYA</b>	35 anys	15-20 anys	25 anys
<b>TRACTAMENTS</b>	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica.		
<b>TIPUS DE SÒL</b>	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lol·limosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.

### ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

GRAU ALCOHÒLIC 12,50% ACIDESA TOTAL 6,5 g/l PH 3,06 ACIDESA VOLÀTIL 0,26 g/l SUCRES RESIDUALS <0,5 g/l SULFURÓS TOTAL 100 mg/l



**F**  
FERRÉ I CATASÚS