

EL VI

Viladellops Xarel·lo

Any: **2012**

D.O.: **Penedès**

Raim: **Xarel·lo**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **6 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un vi blanc elaborat amb la varietat Xarel·lo a la subzona penedesenca del massís del Garraf. De color groc brillant. Aroma molt potent i delicada amb notes florals i de fruita blanca. En boca és molt saborós, estructurat, fresc i amb notes de prèsec i pera. Presenta també certs tocs salins i herbacis procedents de les vinyes, conreades a prop del mar. Presentació senzilla però elegant. Combina molt bé amb plats senzills de temporada i amb peixos a la planxa... Fa un excel·lent maridatge amb uns rotllets de salmó amb formatge mascarpone i endívies que ens proposa en Fran, de l'excel·lent restaurant gastrobar Vineo de Blanes.

El celler elaborador: Finca Viladellops, elaborador d'aquest vi, està situada a Olérdola, prop del castell del mateix nom. Al peu de la muntanya que envolta el celler es poden veure els bancals del conreu d'olivera, ametllers i vinya, base de l'agricultura de la propietat. La construcció està molt arrelada al territori. El seu propietari, M. Desvalls, va ser un dels pioners a l'hora d'impulsar la varietat Xarel·lo per a l'elaboració de vins blancs tranquils de qualitat. Practiquen l'agricultura ecològica, amb gran respecte a les pràctiques tradicionals de la zona. També s'hi conreen les varietats Garnatxa negra i Syrah. La climatologia del massís del Garraf, amb el seu microclima peculiar a 250 metres sobre el nivell del mar, és òptima per a la producció de vins de qualitat. Les seves elaboracions obtenen molt bones puntuacions a les guies de vins. ■

www.viladellops.com i www.girovi.cat



Escola de Tastarvins del Gironès

