

El Vi

## Duc de Foix Xarel·lo

Any: 2013

D.O.: Penedès

Raïm: Xarel·lo

Graduació: 12°

Preu aproximat: 5,50 €



TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

**M**edalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2014. És un vi blanc jove, monovarietal, elaborat al 100% amb raïm Xarel·lo. Vi molt afruitat, ple d'aromes florals i refrescants. En boca és sedós, suau, golós i amb una llarga permanència final. És considerat un dels millos xarel·los del Penedès. Ha obtingut Medalla durant tres anys seguits al concurs Girovi, i el màxim reconeixement en tots els altres certamens als quals ha estat presentat. S'ha elaborat amb raïms de la varietat seleccionats i procedents de les millors vinyes dels socis. Recomanat per a plats senzills de peix i carns blanques. També és excel·lent tot sol, ben fred, com a aperitiu.

El celler elaborador: Covides és la cooperativa més gran del Penedès. Va ser fundada l'any 1963, fruit de la voluntat de més de 600 pagesos viticultors que varen decidir unir-se i utilitzar sistemes més moderns per a la producció de vins de qualitat. Des de l'any 1990, les explotacions vitivinícoles han anat renovant els sistemes de plantació per permetre una verema mecanitzada. L'any 2005 amplien instal·lacions. Capacitat i tecnologia junts per oferir la màxima qualitat. La collita actual és de 24 milions de kilos. Les seves vinyes estan repartides entre 50 municipis entre l'Alt i el Baix Penedès i el Garraf. Actualment tenen cellers a Sant Sadurní d'Noya, Sant Cugat Sesgarigues i Vilafranca del Penedès. ▶

