

Nosodos Xarel·lo 2013

Any: **2013**

D.O.: **Penedès**

Raïm: **Xarel·lo**

Graduació: **13°**

Preu aproximat: **9 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Curiós nom per a un vi blanc produït sense addició de sulfits. En realitat el nom vol dir «sense SO₂». La no addició de sulfits en cap moment del seu procés d'elaboració fa que la selecció a la vinya hagi de ser extrema i, per tant, una collita i selecció manual del raïm és imprescindible, tal com informen els elaboradors. Després, al celler, primer el most i després el vi es mantindran en unes condicions d'higiene i asèpsia totals, protegint-lo en tot moment amb gasos inerts, evitant el contacte directe amb l'aire, per impedir la seva oxidació irreversible i aconseguir que tingui l'expressió més natural que es pot aconseguir d'un vi fet amb Xarel·lo dels terrers de l'empresa als Costers de l'Ordal. S'han utilitzat llevats autòctons propis. Una tercera part del vi ha estat treballat amb mares en barriques d'acàcia. Una autèntica llicó d'enologia moderna i ecològica, tal com ja ens tenen acostumats Albet i Noya des de fa molts anys. El vi és fresc, jove i expressiu, amb expressió del seu terreny calcari. Gran concentració d'aromes de cítrics i fruita blanca. Progressivament mostrarà el seu cantell mineral, profund i seriós.

El celler elaborador: Albet i Noya, situats a Sant Pau d'Ordal (Barcelona) dins de la D.O. Penedès, són pioners en vinyes i vins ecològics des que el 1972 Josep Maria Albet i Noya es fa càrrec de la direcció de l'empresa. Tenen les màximes puntuacions i reconeixements de tots els seus vins i caves. Participen habitualment al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi. Mereix una visita. ▶

