

La Xalamera 2020

Ecològic

D.O. TERRA ALTA

PREMIS

FINCA LA XALAMERA

La Xalamera és un vi d'una sola finca elaborat únicament amb ceps de Garnatxa (25-30 anys). Una finca bucòlica de 15 hectàrees amb petites mini-parcel·les separades per marges de pedra seca que es troba al costat est d'un altiplà.



NOTA DE TAST



Vi de color violaci molt viu i brillant.



Nas molt expressiu destaquen notes goloses de fruites vermelles, gerds i notes minerals.



En boca és molt fresc i afruitat, amb un pas amable i sedós.

VARIETATS

Garnatxa Negra 100%



TIPUS DE SÒL

Fina capa superior argilo-sorrenca que descansa sobre una gruixuda capa calcària que en alguns punts surt a la superfície. Sòls molt pobres en matèria orgànica. Els vessants superiors de la vall es troben a 442 metres, descendint fins 402 metres on el sòl és una mica més fèrtil.

CLIMATOLOGIA



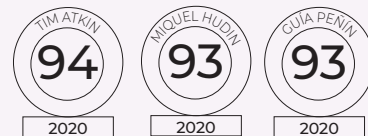
Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.



Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerd, un vent fred i sec del nord-oest.



Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



ELABORACIÓ



Collita manual en caixes petites de 18Kg. Un cop al celler, els raïms es refreden durant tota la nit i al matí següent passen per la taula de selecció per eliminar grans no desitjats. Al voltant del 20% dels raïms es buiden directament en tines de formigó per fer una maceració carbònica parcial, desrapant i aixafant la resta.

La fermentació espontània amb llevat autòcton comença entre 2 i 3 dies després i durant la primera setmana es realitzen pigeages manuals. Una vegada que es completa la fermentació alcohòlica i malolàctica el vi es premsa i passa a un fudre de roure austríac de 5000L per reposar-hi durant 17 mesos.

Producció limitada: 5200 ampolles.

MARIDATGE



Ideal per combinar-ho amb una perdiu a la vinagreta.

15% Vol.



12 - 14°C



Sabies que...?

A la Xalamera encara s'hi amaguen vestigis de la Batalla de l'Ebre, i que de tant en tant, la terra les escup per posar en valor la nostra memòria històrica.

