

La Xalamera 2020

Ecológico






D.O. TERRA ALTA

FINCA LA XALAMERA

La Xalamera es un vino de una sola finca elaborado únicamente con cepas de Garnacha (25-30 años). Una finca bucólica de 15 hectáreas con pequeñas mini-parcelas separadas por márgenes de piedra seca que se encuentra en el lado este de una meseta.



NOTA DE CATA

-  Vino de color violáceo muy vivo y brillante.
-  Nariz muy expresiva destacan notas golosas de frutas rojas, frambuesas y notas minerales.
-  En boca es muy fresco y afrutado, con un paso amable y sedoso.

VARIETADES




Garnacha 100%



TIPO DE SUELO

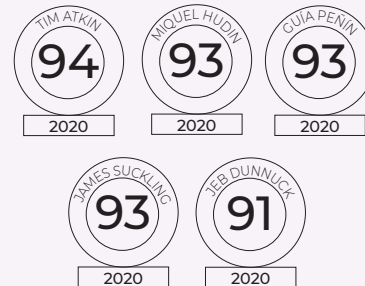
Fina capa superior arcillo-arenosa que descansa sobre una gruesa capa caliza que en algunos puntos sale a la superficie. Suelo muy pobre en materia orgánica. Las laderas superiores del valle se encuentran a 442 metros, descendiendo hasta 402 metros donde el suelo es algo más fértil.

CLIMATOLOGÍA

-  Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.
-  Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.
-  Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



PREMIOS



ELABORACIÓN



Cosecha manual en cajas pequeñas de 18Kg. Una vez en bodega, las uvas se enfrían durante toda la noche y a la mañana siguiente pasan por la mesa de selección para eliminar granos no deseados. Alrededor del 20% de las uvas se vacían directamente en tinas de hormigón para hacer una maceración carbónica parcial, despalillando y chafando el resto. La fermentación espontánea con levadura autóctona comienza entre 2 y 3 días después y durante la primera semana se realizan pigeages manuales. Una vez que se completa la fermentación alcohólica y maloláctica, el vino se prensa y pasa a un fudre de roble austriaco de 5000L para reposar durante 17 meses. Producción limitada: 5200 botellas.

MARIDAJE

Ideal para combinarlo con perdiz a la vinagreta.



15% Vol.



12 - 14°C



¿Sabías que...?

En la Xalamera aún se esconden vestigios de la Batalla del Ebro, y que de vez en cuando, la tierra las escupe para poner en valor nuestra memoria histórica.

