

# RAICES

## XAREL-LO

### LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

La variedad blanca Xarel-lo probablemente tiene su origen en Grecia, pero es en Cataluña donde se desarrolló su cultivo. Antiguamente se utilizaba para elaborar mistela debido a su aroma a pasas, pero hoy en día es una de las 3 variedades principales para la elaboración del Cava. Los viñedos que mejor se cultivan de esta variedad son los que se encuentran cercanos al mar, con suelos frescos y poco profundos. En altitudes de unos 400 metros para beneficiarse del sol y la brisa marina. Nuestra uva proviene de viñedos de más de 20 años, en suelos calcáreos y pedregosos y en forma de vaso, con una altitud de 600 metros cercanos al mar.

**Fecha de vendimia:** final de agosto.

**Clasificación:** DO Tarragona

**Variedad:** 100% Xarel-lo

**Vinificación:** Fermentación a 16°C durante 20 días.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

#### NOTA DE CATA

Color amarillo intenso con reflejos dorados.

En nariz destaca la fruta madura, como el albaricoque, las especias, como la canela y pimienta blanca. Un toque de almendra.

En boca es redondo y con estructura. Con un final ácido.

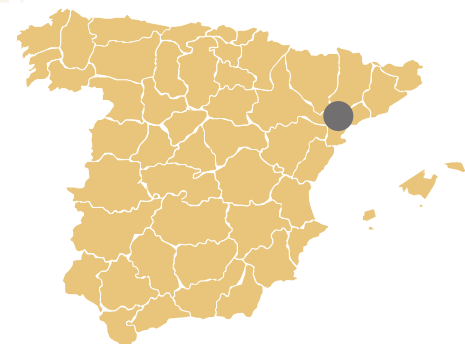


Es un vino ideal para acompañar quesos viejos como puede ser un comté o un parmesano envejecido.

La sugerencia de maridaje del sumiller Stijn Van Der Beker:

Pollo al vino con estragón y anís estrellado en la salsa.

*Mejor servido en una copa Riedel Performace Sauvignon Blanc.*



# RAICES

## XAREL-LO

### THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

The white variety Xarel-lo probably has its origin in Greece, but it is in Catalonia where its cultivation was developed. In the past it was used to make mistela due to its raisin aromas, but today it is one of the 3 main varieties for making Cava. The vineyards that are best cultivated with this variety are those located near the sea, with cool and shallow soils. At altitudes of about 400 meters to benefit from the sun and the sea breeze. Our grapes come from vineyards that are more than 20 years old, on calcareous and stony soils and bush-trained vines, with an altitude of 600 meters near the sea.

**Harvest date:** end of August.

**Classification:** DO Tarragona

**Variety:** 100% Xarel-lo

**Vinification:** Fermentation at 16°C for 20 days.

**Winemaker:** Ruben Magallanes

#### TASTING NOTES

Intense yellow color with golden reflections.

In the nose highlights ripe fruit, such as apricot, and spices, such as cinnamon and white pepper. A touch of almond.

In the mouth it is round and structured. With an acid finish.



It is an ideal wine to accompany old cheeses such as a comté or an aged parmesan.

Sommelier Stijn Van Der Beker's pairing suggestion:

Chicken in wine with tarragon and anise in the sauce.

*Best served in a Riedel Performace Sauvignon Blanc glass.*

