

## Jané Ventura XAREL·LO 2021

### “Vinyes Velles”



#### Varietats

---

100% Xarel·lo ( Vinyes velles )

#### Terrer

---

Es tracta d'una selecció de petites vinyes velles dels termes municipals d'Albinyana i la Bisbal del Penedès al Baix Penedès i Cubelles al Garraf. Són vinyes de 50-80 anys. En sols pedregosos i calcaris.

#### Elaboració

---

Verema manual en caixes de menys de 20 Kgs.

Refredat raïm en càmera.

La fermentació té lloc en dues botes de roure francès de 300 i 500 litres cada una, d'1 a 2 anys d'edat, així com en un petit dipòsit d'inox. El vi fermenta a 18°C i té una posterior criança en lies de 5 mesos amb *bâtonnages* setmanals.

Embotellat: maig 2022. 980 ampolles de 0,75 l. d'aquesta anyada.

#### Nota de Tast

---

Color groc palla amb matisos daurats. S'expressa tímidament en nas, apareixen aromes a herba seca, fruites blanques (com la pera), records a infusió de camamilla. Entrada amable, molt ampli en boca, amb notes cremoses de la fusta i aromes a fruita blanca madura i fonoll en retronasal.

#### Etiqueta.

---

Reproduceix la pintura “migració de la llibertat”, de Marina Durany; i forma part de la trilogia “La vida en tres raïms”.