



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



DARENA

Elegantment complex

DO PENEDÈS

Collita: 2023

Ingredients: Raïm ecològic

Varietats: Xarel·lo i Chardonnay

Ampolla: Borgonyesa de 0,75 L.

Tap: Només suro 100 % reciclable (44x24 mm.)

Grau Alcohòlic: 12% Vol.

Acidesa Total: 3,60 g/L H₂SO₄

pH: 3,07

Sucres Totals: 0,48 g/L

Conservants: Conté Sulfits

INFORMACIÓ NUTRICIONAL per 100 ml.

Valor Energètic: 330 KJ/79 Kcal.

Greixos: 0 g.

Sucres: 0,048 g.

Proteïnes: 0 g.

Sal: 0 g.

LA VINYA

L'origen, vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

Sòls de tipologia calcària que aporten frescor i caràcter als nostres vins. Viticultura de secà, no reguem.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús. Només s'utilitzen adobs orgànics. Viticultura 100% ecològica certificada pel CCPAE.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la matinada, pel control de la temperatura. Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Vinificació de cada varietat per separat.

Elaboració per gravetat al celler, derrapat i posterior maceració prefermentativa en fred (6-8°C durant 48 hores) per extreure al màxim els compostos aromàtics de cada varietat i donar complexitat al vi, després només el most flor realitza la fermentació alcohòlica a una temperatura entre 15-16°C.

Busquem que sigui una fermentació llarga per aconseguir donar volum i untuositat al vi amb un treball de les mares més fines.

No hi ha pas per fusta.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color groc pàl·lid amb reflexos daurats, és net i brillant.

Al nas presenta una intensitat aromàtica alta, notes fresques (fonoll), predominant la fruita blanca (pera d'aigua) lligada amb una combinació de notes tropicals, és molt elegant.

En el seu pas per boca es presenta fresc, dens, amb agradables sensacions tropicals, complexitat, excel·lent equilibri, amb bona acidesa.

MARIDATGE

El binomi Xarel·lo-Chardonnay li atribueix a aquest vi una personalitat molt interessant que permet una variada selecció de plats i diferents combinacions.

Recomanem però, alguns plats que creiem poden ser ideals: per aperitius, per fer una copa abans de l'àpat i predisposar el cos pel menjar, ideal per peixos blancs a la planxa o amb salses especiades o un salmó a la brasa, selecció de fumats, plats de marisc ja sigui cuit o viu simplement amb unes gotes de llimona (unes ostres del Delta per exemple), alguns formatges (sarró de cabra, gust i aroma intens amb tocs lleugerament cítrics), plats de carn blanca o un risotto.

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 8-10°C.