



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



LA VALENTA

**Un alè de vida, un alè d'esperança;
per tu Valenta.**

DO PENEDEÈS

Collita: 2014

Varietats: Xarel·lo 100%.

Ampolla: Borgonyesa de 0,75 cL. 630 g. de pes.

Tap: Només suro natural 100% reciclable. 44x24 mm.

Número d'Ampolles: 876 (producció limitada).

Grau Alcohòlic: 12,00% vol.

Acidesa Total: 0,16 g/L expressada en àcid acètic.

pH: 3,06

Sucres Totals: 0,20 g/L.

SO₂ total: 88 mg/L.

LA VINYA

L'origen; vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset. Una parcel·la de xarel·lo molt especial, la Feixa Llarga, plantada l'any 1986 tot just ara fa 30 anys. Ceps formats en vas.

La composició del sòl és argilocalcàrea. La vinya es treballa amb coberta vegetal espontània per afavorir la biodiversitat i la capacitat de regular la retenció de l'aigua del sòl de manera natural. Viticultura de secà.

Baixa producció per cep, el rendiment per Ha. és de 3.650 Kg.

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-ne el seu ús.

Nomès s'utilitzen adobs orgànics. 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, nomès els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Elaboració per gravetat al celler, derrapat i posterior maceració prefermentativa en fred (6-8°C durant 18-20 hores) per extreure al màxim els compostos aromàtics de la varietat i donar complexitat al vi, després nomès 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 treballant i mantenint el vi amb les seves mares més fines. Sense interferències, senzillament l'expressió més pura del xarel·lo.

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 de fruita blanca perfectament combinades amb notes de fruites exòtiques. És molt elegant. En el seu pas per boca es presenta fresc, ampli, dens i untuós. Té bona estructura i harmonia final.

MARIDATGE

És un vi molt personal i especial. És el nostre més sincer homenatge a totes les Valentès i Valents que lluiten per continuar somiant. La nostra recomanació és ben senzilla, gaudiu-lo amb qui més us estimeu.

TEMPERATURA DE SERVEI

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