

ELS PRESSEGUERS

Els Presseguers mostra el potencial del xarel·lo al cor del Penedès. Neix d'una parcel·la que compleix amb unes condicions climàtiques òptimes per a la vinya gràcies al microclima de la zona de la Font Freda, que compta amb una reserva hídrica i una exposició al sol idònies per a la maduració d'aquest xarel·lo fresc i aromàtic que ens recorda els préssecs madurs de l'Ordal.

L'Origen: Els Presseguers - Gelida

La varietat: xarel·lo. 12,5%

La vinya: Ubicada a prop de la Font Freda de Can Rossell (Gelida), està situada a 400 metres d'alçada. És 1 ha plantada el 1994 sobre sòls argilosos calcaris, orientada a l'est amb pendents mirant al nord-oest. Els Presseguers és propietat del viticultor Francesc Pascual, el qual treballa les seves vinyes seguint les premisses de l'agricultura biodinàmica.

L'elaboració: Els raïms van ser veremats l'1 d'octubre, dia flor i lluna creixent. Es van macerar amb les pells durant unes hores abans del premsat, del qual es va obtenir una extracció del 60%. La fermentació va tenir lloc de forma espontània. A mitja fermentació es va traspasar a un ou de ciment Nomblot de 660 l i a unes botes de diferents usos i una nova, de 300 i 500 l respectivament. El *batonage* es va realitzar setmanalment. Criança de 9 mesos.

El vi: El xarel·lo obtingut d' Els Presseguers, amb la seva frescor i gamma aromàtica, és capaç de reflectir el racó del Penedès del qual procedeix. També fa al·lusió al nom de la parcel·la de la qual neix. D'aquesta collita n'hem elaborat 2.000 ampolles.