

# HERETAT BALTÀ DE CELA

## – XAREL·LO 2023 –



**Denominació d'origen**  
Penedès

**Tipus de vi**  
Blanc

**Varietat**  
100% Xarel·lo

**Any de plantació de la vinya**  
2009

**Grau alcohòlic**  
11,5% vol.

**Terreny**  
Argilós - calcari

**Temperatura recomanada**  
8°C - 10°C

**Formats disponibles**  
75 cl

### Elaboració

Derrapat i trepitjat suaument per ser macerat posteriorment amb les seves pells. Premsat molt lent per obtenir únicament el millor most (rendiment inferior al 60%). Fermentació a temperatura controlada en dipòsit d'acer inoxidable. Criad amb les seves pròpies lies durant 6 mesos per aportar més complexitat al vi, major estructura i potenciar els aromes varietals. Embotellat en atmosfera protectora.

### Producció

Veremat a mà el dia 1 de setembre de 2023 a les hores més fresques del dia. Transportat fins al celler amb caixes petites perquè el raïm arribi en un estat òptim. S'han embotellat un total de 1.400 ampolles.

### Nota de cata

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Net i brillant.

En nas es poden captar aromes intensos de fruita fresca on sobresurten el préssec, la pinya i notes cítriques de llimona combinades amb aromes florals.

En boca és un vi viu, refrescant i amb una acidesa equilibrada. Destaquen els sabors de fruita tropical com la pinya i el mango. Té un final llarg i persistent, amb un toc lleugerament amarg, molt característic de la varietat xarel·lo, que li aporta elegància.

## Maridatge

Tot tipus d'aperitius, arrossos de peix o de carn, tot tipus de carns, peixos, marisc, formatges.  
Marida excepcionalment bé amb el sushi.

## Ingredients

Raïm, conservants: sulfits  
Embotellat en atmosfera protectora

## Informació nutricional

	per 100 ml
<b>Valor energètic</b>	306 KJ
	74 kcal
<b>Hidrats de carbó</b>	1,5g
<b>dels quals són sucres</b>	0,2g

Conté petites quantitats de: Greixos, greixos saturats, proteïnes i sal

## Certificacions



✉ [info@baltadecela.com](mailto:info@baltadecela.com)  
📍 Guardiola de Font-Rubí.  
08736