

# ANAIS

XAREL·LO 2023  
ORGÁNICO

Anais vuela en busca de nuevos horizontes, paisajes y sabores auténticos. Cuando sobrevuela los viñedos del Penedés piensa que éste podría ser su lugar en el mundo.

El homenaje de la bodega a todas aquellas mujeres que, inconformistas y soñadoras como Anais, se dejan guiar por su curiosidad innata, siguen sus pasiones y luchan por conseguir todo lo que se proponen.





# ANAIS

## ORIGEN

Uvas seleccionadas de viñedos ubicados en la zona central (Sant Llorenç d'Hortons) y la zona alta (Font-rubí) del Alt Penedés, con altitudes de entre 200 y 350 metros.



## XAREL·LO, la variedad insignia del Penedés

Variedad originaria de Cataluña e insignia del Penedés, versátil para la elaboración de vinos tranquilos y vinos espumosos. La encontramos plantada en todo el Penedés. En vinos jóvenes, se caracteriza por su carácter sedoso y voluminoso en boca y por su acidez refrescante, lo que la hace una variedad muy interesante.

## ELABORACIÓN

Desgranado y maceración pelicular con enfriamiento de la uva a 8°C. Fermentación lenta a 17 °C para mantener los aromas.

*Batonnage* durante 3 meses.

## SENSACIONES

**En nariz:** Destaca por la frescura, expresividad y pureza de sus aromas. Notas de cítricos, azahar y recuerdos de aguanaf.

**En boca:** Paladar intenso con notas de melocotón, mango y equilibrados toques minerales. Post-gusto largo.

## MARIDAJE

Ideal para los aperitivos y su carácter salino combina particularmente bien con los arroces y todo tipo de marisco.

## FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad, y por ese motivo, desde 2018 el 100% de nuestros vinos y cavas tienen el certificado ecológico por la CCPAE (Certificado de la Unión Europea).



Estamos certificados como veganos por V-Label (European Vegetarian Union), ya que en nuestra bodega no se utiliza ningún producto de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Alcanzarnos de energía renovable, ser eficientes con nuestros recursos y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

<b>Añada</b>	2023
<b>Denominación</b>	DO Penedés
<b>Variedad</b>	Xarel·lo
<b>Zona de cultivo</b>	Font-rubí (Alt Penedés)
<b>Altitud</b>	200 - 350 metros
<b>Grado alcohólico</b>	12%
<b>Temperatura de servicio</b>	8 °C
<b>Acidez total</b>	5,75 g/L (ácido tartárico)
<b>Ph</b>	3,15
<b>Azúcar residual</b>	1 g/L
<b>SO<sub>2</sub></b>	70 mg/L Valor máximo DO Penedés: 140 mg/L

# PREMIOS ANAIS XAREL·LO

---

## Año 2023



**Anais Xarel·lo 2022. Medalla de Bronce**  
Decanter World Wine Awards

---

## Año 2022



**Anais Xarel·lo 2021. Medalla de Oro**  
Premios Vinari



**Anais Xarel·lo 2021. Medalla de Oro**  
Ecoracimo - Concurso de vinos ecológicos

---

## Año 2021



**Anais Xarel·lo 2020. Medalla de Oro**  
International Wine Awards

---

## Año 2020



**Anais Xarel·lo 2019. Medalla Gran Oro**  
Ecoracimo - Concurso de vinos ecológicos

---

## Año 2019



**Anais Xarel·lo 2018. Medalla de Plata**  
Decanter World Wine Awards