

# ANAIS

XAREL·LO  
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.



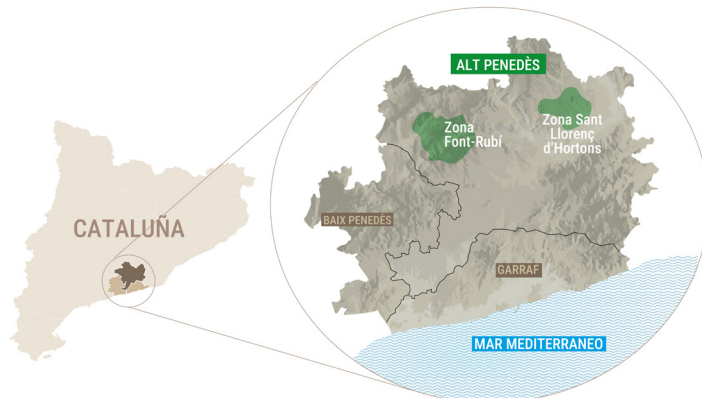


# ANAIS | Xarel·lo

Orgánico · DO Penedès

## ORIGEN

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



## XAREL·LO,

la variedad insignia del Penedès

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

## ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica lenta a 16 °C-17 °C en depósitos de acero inoxidable, en atmósfera inerte para minimizar la oxidación y preservar la expresión aromática de la variedad. Sin maceración con las pieles. Se ha realizado batonnage para incrementar la sensación de volumen en boca.

Con este vino, la bodega busca expresar la finura y la sutileza del Xarel·lo cultivado en el Penedès.

## SENSACIONES

**En nariz:** Aromáticamente intenso y limpio, destaca por la frescura y la pureza de sus aromas. Predominan las notas cítricas y de melocotón maduro, con un sutil fondo de mineralidad y un delicado toque salino que recuerda la brisa marina.

**En boca:** Confirma plenamente las impresiones de la nariz, con una entrada cítrica y afrutada (melocotón), una textura sedosa y un paso por boca largo y equilibrado. La mineralidad y el toque salino aportan frescura, alargando la persistencia final.

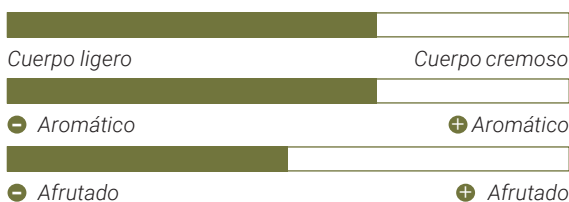
**Evolución:** Con el tiempo, el vino gana en complejidad. Aparecen aromas de frutos secos, ligeras notas de crianza y toques especiados como la pimienta blanca. La fruta de hueso persiste, pero con un perfil más maduro e integrado.

**Particularidad:** Su carácter mineral y salino le confiere una personalidad única, evocadora del paisaje mediterráneo.

## MARIDAJE

Ideal para el aperitivo, gracias a su frescura y carácter salino. Armoniza especialmente bien con arroces marinos, pescado blanco a la plancha y todo tipo de marisco, potenciando su textura.

Añada	2025
Denominación	DO Penedès
Variedad	Xarel·lo
Zona de cultivo	Sant Llorenç d'Hortons y Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	200 - 350 metros
Grado alcohólico	12%
Temperatura de servicio	8°C
Acidez total	5,75 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,15
Azúcar residual	1 g/L
SO <sub>2</sub>	70 mg/L Valor máximo de la DO Penedès: 140 mg/L



## FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Elaborado de forma sostenible desde el viñedo hasta el Celler. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

# PREMIOS ANAIS XAREL·LO

---

## Año 2025



Anais Xarel·lo 2023. Medalla de Oro  
Wine Enthusiast. 92 puntos.

---

## Año 2024



Anais Xarel·lo 2023. Medalla de Oro  
Berliner Wein Trophy

---

## Año 2022



Anais Xarel·lo 2021. Medalla de Oro  
Premis Vinari



Anais Xarel·lo 2021. Medalla de Oro  
Ecoracimo

---

## Año 2021



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

---

## Año 2020



Anais Xarel·lo 2019. Medalla Gran Or  
Ecoracimo

---

## Año 2019



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