



VINYA LLARGA

VINS DE MARIA RIGOL ORDI

TRANQUILS



Un nou capítol. Les mateixes arrels.

Comencem amb il·lusió una nova etapa elaborant vins tranquils. Un projecte que neix de la voluntat d'interpretar amb autenticitat i respecte la terra que ens inspira, el Penedès. Mateix compromís, nova expressió.

VINYA

2024

LLARGA

XAREL·LO 100%

Dades analítiques

Grau alcohòlic 12,50% vol.

Acidesa total 6,54 g/L
expressada en tartàric

pH 3,03

Sucres residuals <0,3 g/L

Acidesa volàtil 0,20 g/L

Àcid màlic 1,5 g/L

Parcel·la

Xarel·lo procedent d'una vinya única anomenada Vinya Llarga i situada a la Conca del Riu Foix, al terme de Sant Martí Sarroca. Plantada sobre sòls d'estructura francollimosa amb orientació nord-oest i a 280 metres sobre el nivell del mar. Parcel·la plantada l'any 2000 amb formació de Royat doble. Poda de caps i pistoles. Caràcter del terreny amb profunditat mitjana, amb diferents nivells de pedregositat i cert contingut de carbonat càlcic, que ofereix una bona retenció d'aigua. Conreada amb tècniques de viticultura ecològica i certificada com a tal. Evitem les llaurades durant els mesos de tardor i hivern per reduir la mineralització del sòl i prioritzem les labors i tècniques de conreu respectuoses amb el medi ambient tals com l'ús de feromones o els adobs orgànics.

Elaboració

Verema manual el 13 de setembre de 2024. Fermentació i criaça de la meitat del vi en dipòsit d'acer inoxidable i, l'altra meitat, en 2 àmfores de 500 litres durant 6 mesos sobre les seves mares. Embotellat el 14 d'abril del 2025.

Nota de tast

Vinya Llarga és un vi sense artificis. Ens parla de la nostra varietat més antiga, de la singularitat del Penedès, sempre entre murmuris. Enèrgic des d'una vessant amable. Amb un cert volum, una magnífica acidesa, i tocs salins i de cítrics madurs. Aromàticament intens, amb detalls balsàmics mentolats, fruita fresca i nítida de pomes silvestres i delicats records de fonoll. Un vi molt viu i alegre, lluminós i expressiu. Ens transporta a un prat, a un racó de flors silvestres. En boca reforça l'acidesa i li atorga la tancitat pròpia del raïm, fruita gebrada, xirimoia, pera sobremadura i una original desviació al Fermier. Un augment de temperatura fa evolucionar les aromes cap a fragàncies vermelles i làctiques. Transmet una sensació pura i honesta que busca explicar allò que és essencial.



VEGAN

ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



MARIARIGOLORDI.COM

SANT SADURN D'ANOIA