



**VINYA LLARGA**

# VINS DE MARIA TRANQUILS RIGOL ORDI



Un nuevo capítulo. Las mismas raíces.

*Empezamos con ilusión una nueva etapa elaborando vinos tranquilos.*

*Un proyecto que nace de la voluntad de interpretar con autenticidad y respeto la tierra que nos inspira, el Penedés. Mismo compromiso, nueva expresión.*

## VINYA

2024

## LLARGA

XAREL-LO 100%

### Datos analíticos

Grado alcohólico 12,50% vol.

Acidez total 6,54 g/L  
expresada en tartárico

pH 3,03

Azúcares residuales <0,3 g/L

Acidez volátil 0,20 g/L

Ácido málico 1,5 g/L

### Parcela

Xarel-lo procedente de un viñedo único llamado Vinya Llarga y situado en la Conca del Riu Foix, en el municipio de Sant Martí Sarroca. Plantada sobre suelos de estructura franco-limosa con orientación noroeste y a 280 metros sobre el nivel del mar. Parcela plantada en el año 2000 con formación de Royat doble. Poda de pulgares y vara. Carácter del terruño con profundidad media, distintos niveles de pedregosidad y cierto contenido de carbonato cálcico, que ofrece una buena retención del agua. Cultivado con técnicas de viticultura ecológica y certificado como tal. Evitamos el arado durante los meses de otoño e invierno para reducir la mineralización del suelo y priorizamos las labores y técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente tales como el uso de feromonas o los adobos orgánicos.

### Elaboración

Vendimia manual el 13 de septiembre de 2024. Fermentación y crianza de la mitad del vino en depósito de acero inoxidable y, la otra mitad, en 2 ánforas de 500 litros durante 6 meses sobre sus lías. Embotellado el 14 de abril de 2025.

### Nota de cata

Vinya Llarga es un vino sin artificios. Nos habla de nuestra variedad más antigua, de la singularidad del Penedés, siempre entre murmullos. Enérgico desde una vertiente amable. Con cierto volumen, una magnífica acidez, y toques salinos y de cítricos maduros. Aromáticamente intenso, con detalles balsámicos mentolados, fruta fresca y nítida de manzanas silvestres y delicados recuerdos de hinojo. Un vino muy vivo y alegre, luminoso y expresivo. Nos transporta a un prado, a un rincón de flores silvestres. En boca refuerza la acidez y le otorga la tanicidad propia de la uva, fruta escarchada, chirimoya, pera sobremadura y una original desviación al Fermier. Un aumento de temperatura hace evolucionar los aromas hacia fragancias rojas y lácticas. Transmite una sensación pura y honesta que busca explicar aquello que es esencial.



VEGAN

ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE



MARIARIGOLORDI.COM

SANT SADURNÍ D'ANOIA