METERI
SELEZIONE VINI

El Guarà 2022 - Clos dels Guarans

Nazione: Spagna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Xarel·lo Vermell
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Xarel-lo Vermell, fermentazione spontanea. Affinamento legni piccoli usati per 4 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Yuzu, pesca bianca e sale

Naso: note citriche, agrumate, iodate e di fieno
Bocca: Sapida, minerale, vibrante, fine e leggiadra
Vista: Giallo dorato con riflessi ramati

Ci troviamo nella regione del Penedes, in Spagna, nel cuore del Massiccio del Garraf, zona vinicola vocata che ha la peculiarità di essere ricca di calcare, elemento in grado di conferire ai vini prodotti una vena fresca e minerale unica ed un’espressione estremamente peculiare se legata ai vitigni autoctoni della zona, come Xarel-lo, Macabeu, Malvasia e Summoll.

Qui Jordi Raventos fonda il Clos Dels Guarans nel 2009, dedicando il nome al Guarà Català, ovvero all’asino Catalano, specie ad oggi a rischio di estinzione ma allevata dalla famiglia Raventos da

generazioni.
Jordi sceglie da subito di lavorare in biologico e con il minor numero di interventi possibili le uve autoctone e a lungo dimenticate ma dotate di enorme personalità e potenziale del Penedes, tra cui: Xarel-lo Vermell, Malvasia rossa e bianca di Stiges, Limonera, Subirat Parent, Vinyater.

Stilisticamente i vini di Jordi regalano sempre grande beva, freschezza, mineralità e dinamicità, in cui la Spagna si esprime non con volume e opulenza ma con grande finezza e leggiadria attraverso vitigni desueti ma con grande tradizione sulle spalle.

Il El Guarà è uno Xarel-lo Vermell, vitigno dotato di buccia simile al Pinot Grigio che conferisce ai vini prodotti un aspetto leggermente ramato, proveniente da vigne di circa 15 anni piantate dallo stesso Jordi su suolo calcareo.
Vino sorprendente per eleganza, finezza, profondità e mineralità, dove il sorso si apre con sensazioni citriche, agrumate, floreali e vegetali e che fa del suo punto di forza la grande spina dorsale fresca e minerale che lascia spazio ad echi erbacei e salini in chiusura.