



FONT JUI

La identidad y el potencial de una variedad local e histórica



Variedad: xarel·lo

Viña: Font de Jui

Orientación: sureste

Hectáreas: 1,97

Suelos: arcilloso calcáreos

Agricultura: biodinámica

Añada: 2017

Vol. 13%

5,422 botellas

Variedades: xarel·lo procedente de agricultura biodinámica. Esta rústica variedad originaria del Penedès tiene un gran potencial de envejecimiento dado su alto contenido en resveratrol, antioxidante natural presente en la piel de las uvas.

Viñedo: Font Jui nace en la finca familiar de su mismo nombre. Las viñas, plantadas en el 2007, crecen en una parcela de casi dos hectáreas de orientación sureste donde predominan los suelos arcilloso – calcáreos.

El respeto a la tierra y el cuidado a la viña que ofrece la agricultura biodinámica con la que se trabaja la finca favorecen a que las plantas expresen en sus frutos lo mejor de sí mismas, dando como resultado un vino capaz de mostrar todo el potencial de su terruño.

Elaboración: tras pasar por la mesa de selección, la uva se prensa entera. Utilizamos exclusivamente el mosto flor. Este vino se fermenta en barricas de 300 litros de roble francés, donde también pasa el tiempo de crianza en sus lías de tres meses. Se utilizan un 33% de barricas nuevas y el resto son de segundo y tercer año con el fin de respetar al máximo el carácter de la uva.

Vino: expresivo y seductor, este blanco de personalidad decidida funde notas de hierbas mediterráneas y de frutas cítricas y de hueso típicas de la variedad xarel·lo con aquellas propias de la crianza. Agradable, voluptuoso y capaz de acompañar un sinfín de propuestas gastronómicas.