

# UTÒPIC D.O Penedés

## Penedés Extremo



### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo Queto Carretera es 100 % xarelo y tiene más de 40 años. En el momento de hacer el vino, se escogió este viñedo por su pausada maduración, que hace que sea la parcela de la Finca Sumarroca que más tarda en entrar a la bodega. Se sitúa en un terreno muy calcáreo, semiprofundo, con una materia orgánica extremadamente pobre. El clon, desconocido, junto con este terreno, es lo que hace que la maduración sea tan pausada, manteniendo un marcado frescor y un carácter afrutado elevado hasta el final.

### NOTA DE CATA

Color amarillento con una determinada intensidad que denota un largo envejecimiento. En nariz, se presenta tímido al principio, pero rápidamente despierta los sentidos a la vez que aporta, en primera instancia, notas de lías frescas. Evoluciona notablemente en la copa mientras aporta notas fresquísimas de cítricos y frutos de pepita, complementadas con notas tostadas y cremosas de la parte envejecida en madera. En todo momento se mantiene el frescor, incluso mineral en la complejidad del vino. En boca, mantiene las características aromáticas, en especial el frescor que nos acompaña desde el principio. Una delicada complejidad y ciertas notas de terciopelo acompañan un final largo y refrescante.

### ELABORACIÓN

La viña se recolecta a mano y se deja macerar con nieve carbónica durante 24 horas, directamente en la prensa. Con esta maceración se degradan las células de la piel y se generan diferentes gustos y aromas. Un escurrido suave garantiza el aprovechamiento del mosto de la flor, así como la fermentación a temperatura controlada y el trasiego una vez se ha finalizado. A partir de este momento, el vino se deja reposar con sus lías en un depósito durante 6 meses. Manteniendo las lías, separamos el vino en dos procesos: una parte la envejecemos de manera reductiva en mágnams, conservando la esencia del vino joven; mientras que la otra parte la envejecemos de manera oxidativa en botas de roble, con el fin de aportar una determinada estructura y complejidad a la mezcla. Al cabo de un año, hacemos la mezcla final de las dos partes. Una vez esté limpio el vino, lo envejecemos durante 1 año más en nuestras instalaciones antes de ponerlo a la venta.

### Datos Analíticos Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 11,50% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.