



## FONT JUI

*La identitat i el potencial d'una varietat local i històrica*



**Varietat:** xarel·lo  
**Vinya:** Font de Jui  
**Orientació:** sud-est  
**Hectàrees:** 1,97  
**Sòls:** argilós calcari  
**Agricultura:** biodinàmica  
**Anyada:** 2016  
**Vol.** 13%  
5.422 ampolles

---

**Varietats:** xarel·lo procedent d'agricultura biodinàmica. Aquesta rústica varietat originària del Penedès té un gran potencial d'envelliment donat el seu alt contingut en resveratrol, antioxidant natural present en la pell del raïm.

**Vinya:** Font Jui neix a la finca familiar del seu mateix nom. Les vinyes, plantades el 2007, creixen en una parcel·la de gairebé dues hectàrees, d'orientació sud-est, on predominen els sòls argilosos – calcaris.

El respecte a la terra i la cura a la vinya que ofereix l'agricultura biodinàmica amb la que es treballa la finca afavoreix a que les plantes expressin en els seus fruits el millor de si mateixes, donant com a resultat un vi capaç de mostrar tot el potencial del seu terrer.

**Elaboració:** després de passar per la taula de selecció, el raïm es premsa sencer. Utilitzem exclusivament el most flor. Aquest vi es fermenta en bótes de 300 litres de roure francès, on també passa el temps de criaça a les seves lies de tres mesos. S'utilitzen un 33% de bótes noves i la resta són de segon i tercer any amb la finalitat de respectar al màxim el caràcter del raïm.

**Vi:** expressiu i seductor, aquest blanc de personalitat decidida fon notes d'herbes mediterrànies i de fruites cítriques i d'os típiques de la varietat xarel·lo amb aquelles pròpies de la criaça. Agradable, voluptuós i capaç d'acompanyar una infinitat de propostes gastronòmiques.

WINE MODERATION  
ENJOY RESPONSIBLY