

Naveran Manuela

D.O. Penedès

2024

L'anyada 2024 ha representat un canvi de tendència al Penedès, amb una climatologia més equilibrada i una millor distribució de les pluges al llarg del cicle vegetatiu. Aquestes condicions han permès una recuperació parcial de la producció i un desenvolupament més regular de la vinya, afavorint una maduració equilibrada del raïm. Els vins resultants destaquen per la seva frescor, elegància i equilibri, aportant una expressió més harmònica i refinada del territori.

Manuela és un Chardonnay de parcel·la que expressa una de les interpretacions més personals de la finca Naveran.



Anyada
2024

Varietats
100% Chardonnay

Criança
6 mesos

Sucre
1 g/l

Grau alcohòlic
12,5% vol.



Naveran, finca i territori

Naveran és una finca històrica del Penedès establerta a Can Parellada l'any 1889, a l'entorn de Torrelavit, dins la Depressió del Penedès. Amb 40 hectàrees de vinya pròpia, la finca configura un mosaic de carenes, terrasses i fons de vall sobre sòls de margues i argiles calcàries. Aquest paisatge vitícola, influït pel massís del Garraf i per Montserrat, afavoreix maduracions equilibrades i dona lloc a vins tensos, elegants i de gran frescor natural.

Filosofia

El projecte Naveran té una mirada profundament vinculada a l'esperit del Modernisme català: una manera d'entendre el vi des de l'equilibri entre natura, sensibilitat i tècnica. Aquesta filosofia es tradueix avui en una viticultura ecològica centrada en la vinya pròpia, en una elaboració precisa i artesanal, i en vins i caves que expressen amb fidelitat el paisatge del Penedès.

Origen i vinya

Manuela és un vi de parcel·la elaborat exclusivament amb Chardonnay procedent de la vinya del Manuela, formada per dues parcel·les plantades els anys 1987 i 1992, entre les més antigues de Chardonnay de la finca. Situada en una terrassa mitjana, combinen frescor i maduració.

A Naveran, la varietat Chardonnay hi ha trobat una adaptació especialment bona. En aquest terreny calcari, de rendiments continguts i raïm concentrat, expressa de manera natural volum, frescor i complexitat. Els sòls, relativament poc profunds i amb una presència notable de carbonats, aporten tensió i definició, mentre que el microclima d'aquesta zona permet preservar la frescor amb regularitat any rere any.

Verema i elaboració

Durant la fermentació, una part del vi passa a bota mentre la resta continua en dipòsit, i posteriorment es realitza el cupatge final. Entre el 30 i el 40% del vi realitza criança en botes de roure europeu de 300 i 500 litres durant aproximadament sis mesos.

El treball amb les mares i el batonnage, tant en dipòsit com en fusta, aporten tensió, volum i longitud al vi. La fusta, de gra extra-fi i amb assecat natural d'almenys 24 mesos, acompanya el vi sense dominar-ne l'expressió.

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos daurats suaus. Al nas apareixen aromes de fruita blanca i cítrica, amb tocs florals i un fons balsàmic amb matisos anisats i de fonoll. La fusta es mostra ben integrada, perfilant el conjunt. En boca té volum i estructura, amb una acidesa que allarga el vi i li dona agilitat. La textura, treballada amb les mares, aporta tensió i profunditat, mentre que el final presenta un lleuger registre vegetal i herbaci que refresca el conjunt.



Naveran

Sant Martí Sadevesa
Carretera Vilafranca-Igualada
Km 25,1 (C-15)
08775 | Torrelavit (Barcelona)
Espanya

+34 93 874 35 11 | www.naveran.com
comercial@naveran.com

NAVERAN
EST. 1889

