



VARIETATS

50% Xarel·lo
25% Macabeo
25% Parellada

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 6 g/l.
pH: 3,08



L'ALZINAR BRUT RESERVA 2022

CAVA · COMTATS DE BARCELONA · VALLS D'ANOIA-FOIX

El primer cava que vam elaborar. Varietats tradicionals amb el Xarel·lo com a base. Fruit del saber i l'experiència és el reflex de l'elegància i frescor d'un cava de terrer de vinyes velles.

VITICULTURA

Aquest cava procedeix de 3 vinyes velles de les propietats de Can Miquel de les Planes i de Can Prats, totes a la privilegiada zona d'Espiells. Aquestes vinyes són d'agricultura ecològica.

Any de plantació: entre el 1958 i el 1990.

Sistema de formació: en vas i emparrat.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-lli-moses, ben estructurats, porosos, i amb freqüent activitat de fauna. Són sòls molt aptes per a l'ús vitícola que permeten expressar plenament el caràcter varietal dels ceps.

VEREMA 2022

La climatologia va estar marcada per una sequedat per sobre de la mitja i aquesta falta de pluja en definitiva ha marcat l'anyada. A finals de primavera vam tenir una onada de calor intensa i prolongada i això va accelerar el verolat i la maduració del raïm. A conseqüència, la verema va començar amb el Pinot Noir l'1 d'agost, sent així la més primerenca de la nostra història. La quantitat de raïm que vam obtenir va ser normal, però el raïm obtingut pesava menys degut a la falta d'aigua, això va provocar pèrdues d'un 25% sobre la collita anterior. El raïm va entrar al celler en un punt de maduració òptim, qualitativament bo i sa. Obtenint vins d'alta concentració, intensitat i amb bones característiques per poder elaborar els nostres Vins tranquils i Caves.

VINIFICACIÓ AL CELLER

La vinificació i elaboració es fan al nostre celler per tal de garantir l'origen del raïm i un rigorós procés d'elaboració. Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació de cada varietat en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 24 mesos.

NOTA DE TAST

Un cava brut, franc i fresc, que expressa una criança mitja. Boca ben definida amb aromes afruits de poma i cítrics. Un cava amb una agradable acidesa i fàcil de beure.



CAN LLOPART DE LES ALZINES,
Espiells, Sant Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

