



VINS EL CEP
VITICULTORS DES DE 1448

4 FAMILIAS DE VITICULTORES DESDE 1448
ELABORADORES DESDE 1980
PIONEROS EN BIODINÁMICA
PRIMEROS ELABORADORES INTEGRALES



L'ALZINAR BRUT RESERVA 2022

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

El primer cava que elaboramos. Variedades tradicionales con el xarel·lo como base. Fruto del saber y la experiencia es el reflejo de la elegancia y frescura de un cava de terroir de viñas viejas.

VITICULTURA

Este cava procede de 3 viñedos viejos de las propiedades de Can Prats y Can Miquel de les Planes, en San Llorenç y Gelida, en las laderas de Espiells.

Año de plantación: entre 1958 y 1990.

Marco de plantación: 3.600 pies / ha.

Sistema de formación: en vaso y espaldera.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes-franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las cepas.

VENDIMIA 2022

La climatología estuvo marcada por una sequedad por encima de la media y esta falta de lluvia en definitiva marco la añada. A finales de primavera tuvimos una ola de calor intensa y prolongada y esto aceleró la maduración de la uva. A consecuencia, la vendimia empezó con el Pinot Noir el 1 de agosto, siendo de esta forma la más temprana de nuestra historia. La cantidad de uva que obtuvimos fue normal, pero la uva obtenida pesaba menos debido a la falta de agua. Esto provocó pérdidas de un 25% sobre la cosecha anterior.

La uva entró en bodega en un punto de maduración óptimo. Cualitativamente lo consideramos un año bueno y sano. Obteniendo vinos de alta concentración, intensidad y con buenas características para poder elaborar nuestros Vinos tranquilos y Cavas.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

NOTA DE CATA

Un cava brut, limpio y fresco que expresa juventud. Boca bien definida con aromas afrutados de manzana y suaves matices minerales. Un cava con una agradable acidez y fácil de beber.

VARIEDADES

50% Xarel·lo
25% Macabeo
25% Parellada

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-7°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.
ACIDEZ: 6,2 gr./l. tartárico
AZÚCARES TOTALES: 6 g/l.
pH: 3,08



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

www.vinselcep.com

