



CLAROR PARATGE QUALIFICAT CAN PRATS BRUT NATURE 2016

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



CLAROR és sinònim de puresa, és l'essència del Cava, la màxima expressió de la Mediterrània, de les varietats tradicionals del Penedès i del caràcter de les vinyes velles. El primer Cava elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. És un Cava de llarga criança que representa la màxima expressió dels nostres terrers del Paratge de Can Prats a Espiells.

VITICULTURA

Els raïms per a aquest Cava provenen de vinyes del Paratge de Can Prats, situades a Espiells. D'aquestes 5,5 hectàrees de vinyes velles biodinàmiques s'obtenen raïms que tenen un grau de maduresa i acidesa òptima. Xarel·lo de Can Prats: Any de plantació: 1960.

Macabeu de Can Miquel de les Planes, anys de plantació 1976 i el

Parellada de Can Castany: Any de plantació: 1969

Sistema de formació: vinyes velles en vas.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·li-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.

Orientació Sud oest.

VEREMA 2016

La primavera va començar càlida i seca. Al mes de maig va començar la calor i a finals de juny encara es va accentuar més. Aquestes temperatures junt amb una sequera molt severa fins al juliol, va provocar unes condicions extremes per al desenvolupament vegetatiu. Durant l'any agrícola vàrem tenir una pluviometria molt baixa de 290 l/m². Vam començar la verema el 19 d'agost amb la Pinot Noir i vam acabar el 5 d'octubre amb la Parellada.

VINIFICACIÓ AL CELLER

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, llevats autòctons. Amb un 12% del vi base envellit en berrica durant 4 mesos. Remenat cada dos anys de les ampolles. Criança superior a 90 mesos amb tap de suro natural.

NOTA DE TAST

Un rosari fi i persistent. Aromes fins. Molt franc i fresc, amb aromes fruiters de poma, ametlla torrada i subtils matisos de la criança. Molt fi, elegant i complex en boca. El pas per boca acaba amb un final persistent.

VARIETATS

50% Xarel·lo
25% Macabeu
25% Parellada

TEMP. DE SERVEI: 8°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 3,12



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

www.vinscelcep.com



PARATGE QUALIFICAT DE "CAN PRATS"



Pel que fa al paratge, el nostre celler està format per 4 finques unides per unes vinyes molt singulars, situades en dos indrets ben diferenciats. Tres d'aquestes quatre finques conformen el **paratge de Can Prats**, que abasta un total de 95 hectàrees de vinyes enllaçades a través de la conca del torrent de Can Prats. Aquestes vinyes reuneixen unes característiques singulars en el seu conjunt. Totes elles es troben a la vessant solana d'aquesta petita conca, que travessa el nostre **paratge de Can Prats** fins al riu Anoia, i en ella es reconeix una successió geològica que genera una diversitat de sòls d'un àmbit superior molt més gran. Un paratge de vessants suaus, amb torrents i barrancs i petits boscos, amb de fauna i flora representativa d'aquest àmbit superior.

El primer **cava de paratge qualificat** havia de ser la màxima expressió de les nostres vinyes, elaborat amb les varietats tradicionals: **xarel·lo, macabeu i parellada**. Per elaborar el nostre cava Claror, dins d'aquest paratge s'han seleccionat **5,5 hectàrees de vinyes velles** de les tres varietats tradicionals, que històricament han produït uns raïms de qualitat excepcional. Aquestes vinyes reuneixen unes característiques singulars en el seu conjunt, les quals des de l'any 2003 es treballen totes elles seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. **Claror va ser el primer cava biodinàmic amb l'anyada 2006.**

