



VARIETADES

48% Xarel·lo
30% Macabeu
22% Parellada

TEMP. DE SERVICIO: 8°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.
ACIDEZ: 6,4 g/l. tartárico
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.
pH: 3,12



CLAROR PARATGE QUALIFICAT CAN PRATS BRUT NATURE 2016



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

CLAROR es sinónimo de pureza, es la esencia del Cava, la máxima expresión del Mediterráneo, las variedades tradicionales del Penedès y la intensidad de las viñas viejas. El primer Cava elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Un Cava de larga crianza que representa la máxima expresión de nuestro "terroir". Un gran reserva con matices muy sutiles y complejos.

VITICULTURA

Las uvas para este Cava provienen de los viñedos más viejos del Paraje de Can Prats, situados en Espiells, al Norte del Penedès. De éstas 5,5 hectáreas de agricultura biodinámica se obtienen uvas que tienen un grado de madurez y acidez óptima para la elaboración de este cava de gran personalidad.

Xarel·lo de Can Prats: 1.960

Parellada de Can Castany: 1969

Macabeu de Can Miquel: 1976

Sistema de formación: viñas viejas en vaso. 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. Orientación Sur oeste.

VENDIMIA 2016

Otoño caluroso y muy húmedo. El invierno fue frío, con una nevada el 4 de febrero que fue muy bien para aportar humedad al suelo. La primavera comenzó fresca. En mayo comenzó el calor y a finales de junio aún se acentuó más. Estas temperaturas junto con una sequía muy severa hasta julio, provocó unas condiciones extremas para el desarrollo vegetativo. Durante el año tuvimos una pluviometría muy baja de 390 l / m² y una temperatura media de 15°C.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

La vinificación y elaboración se hacen en nuestra bodega para garantizar el origen de la uva y un riguroso proceso de elaboración. Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Fermentación de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada, levaduras autóctonas. Con un 12% del vino base envejecido en barrica durante 5 meses. El tiraje se hace con tapón de corcho. Removido bianual de las botellas a partir del segundo año. Crianza superior a 84 meses.

NOTA DE CATA

Cava biodinámico con una personalidad muy singular. Un rosario fino y persistente. Franco y fresco Claror muestra gran complejidad aromática con notas de manzana, almendra tostada y sutiles matices minerales. Muy fino, elegante con un buen equilibrio. Paso por boca con buena acidez y envolvente, con un final persistente. Un cava muy gastronómico.



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

www.vinselcep.com





VINS EL CEP
VITICULTORS DES DE 1448

PARAJE CALIFICADO CAN PRATS



En cuanto al Paraje, nuestra bodega está formada por 4 fincas unidas por unas viñas muy singulares, situadas en dos lugares bien diferenciados. Tres de estas cuatro fincas conforman el **paraje de Can Prats**, que abarca un total de 95 hectáreas de viñedos enlazadas a través de la cuenca del torrente de Can Prats. Estos viñedos reúnen unas características singulares en su conjunto. Todas ellas se encuentran en la vertiente solana de esta pequeña cuenca, que atraviesa nuestro paraje hasta el río Anoia, y en ella se reconoce una sucesión geológica que genera una diversidad de suelos de un ámbito superior mucho mayor. Un Paraje de laderas suaves, con torrentes, barrancos y pequeños bosques, con fauna y flora representativa de este ámbito superior.

El primer **cava de Paraje Calificado** debía ser la máxima expresión de nuestros viñedos, elaborado con las variedades tradicionales: **Xarel·lo, Macabeo y Parellada**. Para elaborar nuestro cava Claror, dentro de este paraje se han seleccionado **5,5 hectáreas de viñas viejas** de las tres variedades tradicionales, que históricamente han producido uvas de una calidad excepcional. Estos viñedos reúnen unas características singulares en su conjunto, que desde el año 2003 se trabajan todas ellas siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. **Claror fue el primer cava biodinámico del mundo en la añada 2006.**

