



VARIETATS

45% Xarel·lo
20% Macabeu
20% Pinot Noir
15% Chardonnay

TEMP. DE SERVEI: 6°C-8°C

DADES ANALÍTQUES GRAU

ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,4 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 3,01



VINS EL CEP CLOS GELIDA 4 HERETATS

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2019
VALLS D'ANOIA-FOIX · COMTATS DE BARCELONA · CAVA

Un gran clàssic de Vins el Cep. Personalitat i l'elegància. Quatre terrers i quatre varietats, amb el Xarel·lo com a base. Fruit del nostre coneixement i la nostra experiència és un fidel reflex dels nostres terrers.

VITICULTURA

Per a cada varietat seleccionem les millors vinyes en cadascuna de les nostres 4 heretats: Macabeu de Can Simón i Pinot Noir de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hortons, Xarel·lo de Can Castany i Chardonnay de Can Miquel de les Planes, a Gelida, situades a la privilegiada zona d'Espiells, a lla vall del riu Anoia. D'aquestes vinyes podem obtenir el millor raïm amb el nivell més òptim de maduració i acidesa.
Any de plantació: entre 1955 i 1990.
Marc de plantació: 3.500 peus / ha.
Sistema de formació: en vas i emparat pel Chardonnay i Pinot Noir.
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.
Orientació sud-est.

VEREMA 2019

Una climatologia ideal, pluges moderades i una bona evolució del raïm en el darrer cicle vegetatiu van permetre una verema marcada per una molt bona qualitat. La maduració del raïm va ser ideal, així com la seva sanitat. L'equilibri entre les temperatures i la pluviometria va permetre collir un raïm amb òptimes condicions i elaborar vins d'alta qualitat. Una verema de catàleg. Vam començar el 14 d'agost amb la Pinot Noir i vam acabar el 25 de setembre amb el Cabernet Sauvignon.

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 48 mesos.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats i bombolles fines i persistents. Es tracta d'un cava Brut Nature fresc i agradable, amb aromes de fruita blanca i brioixeria, resultat de la seva criança. A la boca, ofereix una textura delicada, destacant per la seva elegància, complexitat i gran expressivitat.



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

www.vinselcep.com

