



VINS EL CEP
VITICULTORS DES DE 1448

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



VARIEDADES

50% Xarel·lo
20% Macabeo
15% Chardonnay
15% Pinot Noir

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-8°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.
ACIDEZ: 6,4 gr./l. tartárico
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.
pH: 3,01



CLOS GELIDA 4 HERETATS

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2019

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

Un gran clásico de Vins el Cep. Personalidad y elegancia. Cuatro viñedos y cuatro variedades, con el Xarel·lo como base. Fruto de nuestro conocimiento y nuestra experiencia y fiel reflejo de nuestros terruños.

VITICULTURA

Para cada variedad seleccionamos los mejores viñedos en cada una de nuestras 4 propiedades: Macabeo de Can Simón y Pinot Noir de Can Prats, en Sant Llorenç, Xarel·lo de Can Castany y Chardonnay de Can Miquel de les Planes, en Gelida, situadas en la privilegiada zona de Espiells, en el valle del río Anoia. De estas viñas podemos obtener el mejor uva con el nivel más óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: entre 1955 y 1990.

Sistema de formación: en vaso y espaldera el Chardonnay y Pinot Noir. 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 sureste.

VENDIMIA 2019

Un clima ideal, unas lluvias moderadas y una buena evolución de la uva en el último ciclo vegetativo permitieron una vendimia marcada por una muy buena calidad. La maduración de la uva fue muy buena. El equilibrio entre temperaturas y lluvias permitió cosechar una uva con condiciones óptimas y producir vinos de alta calidad. Una cosecha de catálogo. Empezamos el 14 de agosto con la Pinot Noir y terminamos el 25 de septiembre con la Cabernet Sauvignon.

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. Crianza superior a 36 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con tonos dorados. Burbujas finas y persistentes. Un cava brut nature, franco y agradable. Aromas de manzana y notas de brioche obtenidas durante la crianza. Un cava delicado con buena textura en boca. Elegante y complejo de gran expresividad.



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

www.vinselcep.com

