
PET-NAT

XAREL·LO 2023



PET-NAT XAREL·LO: Vi escumós elaborat seguint el metode Ancestral. Busca mantenir la tipicitat i l'expressivitat dels aromes primaris del Xarel·lo. De mínima intervenció, sense filtrar ni clarificar. Pot presentar precipitats naturals a l'ampolla.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo Josepeta a la nostra propietat de Can Prats a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 1,5 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Any de plantació: 1987.

Marc de plantació: 3.500 peus/ha.

Sistema de formació: Bas tradicional.

Sòl calcari, de textura sorrenca. Orientació Sud-est.

VEREMA 2023

La verema 2023 va començar el 3 d'agost, sent una de les més primerenques que hem tingut. La sequera extrema provocada per la manca de pluges a la primavera i durant tot el cicle vegetatiu, amb uns escassos 300 litres, va suposar una disminució en la producció de raïm. Les vinyes van patir la manca d'humitat i, tot i que els raïms presentaven una excel·lent sanitat, van ser més petits.

El clima ens desafia i ens planteja molts reptes. La gestió de l'aigua i del sòl són claus per obtenir els millors raïms i elaborar els millors vins. Els sòls més argilosos van patir més, mentre que els més sorrencs van permetre obtenir rendiments més alts. La mitjana global de la nostra producció a les quatre finques va ser del 50% d'una collita normal.

Malgrat aquestes circumstàncies, els vins d'aquesta verema seran molt francs i equilibrats, expressió dels nostres terrers.

VARIETATS

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12 % vol.

ACIDESA: 7,4 gr./l. tartàric

pH: 3,00

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes. Entrada ràpida i per gravetat al celler. Premsat molt suau a baixa pressió amb una curta maceració pel·lucular, i una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Primera fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Embotellem i acabem la fermentació dins l'ampolla. Un cop acaba deixem les ampolles en criança amb les lies durant 12 mesos.

NOTA DE TAST

Vi escumós fresc i de gran vivacitat. Color groc pàl·lid brillant. Té un nas delicat amb notes de fruita blanca i tocs cítrics que suggereixen molta frescor. Té un marcat caràcter varietal on destaquen els aromes primaris del Xarel·lo. Destaca amb una acidesa molt viva, un carbònic ben integrat i un pas en boca net. Molt franc i amb un final llarg.



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

www.vinselcep.com

