

PET-NAT XAREL·LO 2023

ESPIELLS



PET-NAT XAREL·LO: *Vino espumoso elaborado siguiendo el método ancestral. Busca mantener la tipicidad y la expresividad de los aromas primarios del Xarel·lo. De mínima intervención, sin filtrar ni clarificar. Puede presentar sedimentos naturales en la botella.*

VITICULTURA

Este vino procede de la viña de Xarel·lo Josepeta en nuestra propiedad de Can Prats, en Sant Llorenç d'Hortons, situada en la privilegiada zona de los Costers de l'Anoia. Esta viña de 1,5 ha se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 1987.

Marco de plantación: 3.500 cepas/ha.

Sistema de formación: Vaso tradicional.

Suelo: Calcáreo, de textura arenosa.

Orientación: Sureste..

VENDIMIA 2023

La vendimia 2023 comenzó el 3 de agosto, siendo una de las más tempranas que hemos tenido. La sequía extrema provocada por la falta de lluvias en primavera y durante todo el ciclo vegetativo, con unos escasos 300 litros, supuso una disminución en la producción de uva. Las cepas sufrieron la falta de humedad y, aunque las uvas presentaban una excelente sanidad, fueron más pequeñas. El clima nos desafía y nos plantea muchos retos. La gestión del agua y del suelo son claves para obtener las mejores uvas y elaborar los mejores vinos. Los suelos más arcillosos sufrieron más, mientras que los más arenosos permitieron obtener mayores rendimientos. El promedio global de nuestra producción en las cuatro fincas fue del 50% de una cosecha normal.

A pesar de estas circunstancias, los vinos de esta vendimia serán muy francos y equilibrados, expresión de nuestros terruños.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado muy suave a baja presión con una corta maceración pelicular y una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto.

Primera fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada.

Embotellamos y terminamos la fermentación dentro de la botella. Una vez finalizada, dejamos las botellas en crianza con las lías durante 12 meses.

NOTA DE CATA

Vino espumoso fresco y de gran viveza. Color amarillo pálido brillante. Presenta una nariz delicada con notas de fruta blanca y toques cítricos que sugieren mucha frescura. Tiene un marcado carácter varietal donde destacan los aromas primarios del Xarel·lo. Resalta por su acidez muy viva, un carbónico bien integrado y un paso en boca limpio. Muy franco y con un final largo.

VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez: 7,4 g/l. tartárico

pH: 3,00



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

www.vinselcep.com

