

PET-NAT XAREL·LO 2024



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 2024

La verema 2024 va començar a principis d'agost, lleugerament més tard que l'any anterior, gràcies a unes condicions climàtiques més temperades. Després de tres anys de sequera, aquest any ha estat una mica més plujós que l'anterior, especialment a la primavera, fet que ha afavorit el desenvolupament vegetatiu de la vinya.

Les precipitacions acumulades han permès una millor hidratació del sòl i una producció que s'hauria pogut considerar més equilibrada. Tot i això, la presència del mosquit verd ha afectat el desenvolupament del raïm en algunes zones, fent que la producció final fos similar a la de 2023.

La gestió del sòl i de l'aigua ha continuat sent un repte i ha estat clau per mantenir l'equilibri a la vinya.

Malgrat els desafiaments, la qualitat del raïm ha estat bona en general, amb vins que es preveuen vibrants i expressius, amb una bona frescor i un gran potencial d'envelliment, mostrant fidelment el caràcter del nostre territori.

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 Sadurní d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.
www.vinselcep.com

