

PET-NAT XAREL·LO 2024

ESPIELLS



VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez: 7,4 g/l. tartárico

pH: 3,00



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 2024

La vendimia 2024 comenzó a principios de agosto, gracias a unas condiciones climáticas más templadas. Después de tres años de sequía, este año ha sido un poco más lluvioso que el anterior, especialmente en primavera, lo que ha favorecido el desarrollo vegetativo del viñedo.

Las precipitaciones acumuladas han permitido una mejor hidratación del suelo y una producción que podría haberse considerado más equilibrada. Sin embargo, la presencia del mosquito verde afectó el desarrollo de la uva en algunas zonas, haciendo que la producción final fuera similar a la de 2023.

La gestión del suelo y del agua ha seguido siendo un desafío y ha sido clave para mantener el equilibrio en el viñedo.

A pesar de los desafíos, la calidad de la uva ha sido buena en general, con vinos que se esperan vibrantes y expresivos, con una gran frescura y un excelente potencial de envejecimiento, reflejando fielmente el carácter de nuestra región.

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.



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

www.vinselcep.com

