



VARIETATS
50% Xarel·lo
50% Xarel·lo Vermell

DADES ANÀLITQUES
GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA 5,7 g/l tartàric
pH: 3,3



BRISATS

XAREL·LO I XAREL·LO VERMELL 2023

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

BRISATS, Aquest vi és l'expressió única d'un Brisat de Xarel·lo. Neix de la unió de dues vinyes excepcionals: Pla del Bosc i Clot del Roure. Amb dues parcel·les de 1,5 hectàrees cadascuna, es cultiven segons els principis de l'agricultura biodinàmica, respectant els ritmes naturals i la vitalitat de la terra.

VITICULTURA

Pla del Bosc, plantat l'any 1990 i situat a la nostra finca de Can Miquel de les Planes, a Gelida, es troba en la privilegiada zona de Costers de l'Anoia. Amb sòls calcaris de textura franca limosa, de profunditat moderada, rics en estructura i fauna, aquesta vinya orientada al sud-est permet expressar plenament el caràcter varietal del Xarel·lo Vermell.

Clot del Roure, plantat l'any 1943 a la reconeguda zona d'Espells, bressol d'algunes de les millors vinyes de Xarel·lo, presenta sòls calcaris i sorrencs, amb una orientació sud-est. Les seves vinyes velles, en vas i amb una densitat de plantació de 3.500 ceps per hectàrea, aporten profunditat i complexitat al vi.

VEREMA 2023

La verema va començar el 3 d'agost, una de les més primerenques que hem tingut mai. L'extrema sequera, causada per la manca de pluges a la primavera i durant tot el cicle vegetatiu amb només uns 300 litres recollits, va provocar una disminució important de la producció de raïm. Les vinyes van patir per la manca d'humitat; els raïms, tot i estar sans, van ser més petits del normal. El clima ens posa a prova contínuament, presentant múltiples reptes. Una gestió eficaç de l'aigua i el sòl és essencial per obtenir els millors raïms i elaborar els vins de més qualitat.

Els sòls més argilosos van ser els que més van patir, mentre que els sorrencs van permetre una millor producció. De mitjana, la collita a les nostres quatre finques va ser només del 50% d'una anyada normal. Malgrat aquestes circumstàncies, els vins d'aquesta anyada seran autèntics i equilibrats, un reflex fidel del nostre terroir.

VINIFICACIÓ

Verema manual en caixes petites. Aquest vi uneix la recuperació del Xarel·lo del Clot del Roure i del Xarel·lo Vermell del Pla del Bosc.

Fermentació amb el raïm sencer (pell, rapa, polpa i llavors) durant tres setmanes en dues bótes de castanyer de 600 litres, a baixa temperatura i de manera controlada. Després d'un premsat suau, reposa amb les seves lles durant 9 mesos en bótes de roure francès de segon any. Vi de mínima intervenció, sense filtrar i elaborat amb respecte per l'origen.

NOTA DE CATA

Color groc daurat amb reflexos ataronjats. En nas ofereix aromes de fruita blanca madura, amb tocs de flors blanques, notes anisades i records vegetals. En boca és càlid, ple i equilibrat. Tot i tenir la força d'un vi brisat, mostra una gran delicadesa.



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

www.vinselcep.com

