



#### VARIETADES

50% Xarel·lo  
50% Xarel·lo Vermell

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.  
ACIDEZ: 5,7 g/l tartárico  
pH: 3,3



## BRISATS

### XAREL·LO I XAREL·LO VERMELL 2023

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

**BRISATS,** *Este vino es la expresión única de un Brisat de Xarel·lo. Nace de la unión de dos viñedos excepcionales: Pla del Bosc y Clot del Roure. Con dos parcelas de 1,5 hectáreas cada una, se cultivan según los principios de la agricultura biodinámica, respetando los ritmos naturales y la vitalidad de la tierra.*

#### VITICULTURA

Pla del Bosc, plantado en 1990 y situado en nuestra finca de Can Miquel de les Planes, en Gelida, se encuentra en la privilegiada zona de Costers de l'Anoia. Con suelos calcáreos de textura franco-limosa, de profundidad moderada, ricos en estructura y vida microbiana, este viñedo orientado al sureste permite expresar plenamente el carácter varietal del Xarel·lo Vermell.

Clot del Roure, plantado en 1943 en la reconocida zona de Espells, cuna de algunos de los mejores viñedos de Xarel·lo, presenta suelos calcáreos y arenosos, con orientación sureste. Sus viejas cepas en vaso, con una densidad de plantación de 3.500 cepas por hectárea, aportan profundidad y complejidad al vino.

#### VENDIMIA 2023

La vendimia comenzó el 3 de agosto, una de las más tempranas que hemos tenido jamás. La extrema sequía, provocada por la falta de lluvias en primavera y durante todo el ciclo vegetativo, con apenas 300 litros recogidos, causó una disminución importante en la producción de uva.

Las viñas sufrieron por la falta de humedad; los racimos, aunque sanos, fueron más pequeños de lo habitual. El clima nos pone a prueba continuamente, presentando múltiples retos. Una gestión eficaz del agua y del suelo es esencial para obtener las mejores uvas y elaborar vinos de la más alta calidad. Los suelos más arcillosos fueron los que más sufrieron, mientras que los arenosos permitieron una mejor producción. De media, la cosecha en nuestras cuatro fincas fue solo del 50% respecto a una añada normal. A pesar de estas circunstancias, los vinos de esta añada serán auténticos y equilibrados, un fiel reflejo de nuestro terruño.

#### VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas pequeñas. Este vino une la recuperación del Xarel·lo del Clot del Roure y del Xarel·lo Vermell del Pla del Bosc. Fermentación con el racimo entero (piel, raspón, pulpa y semillas) durante tres semanas en dos barricas de castaño de 600 litros, a baja temperatura y de forma controlada. Tras un prensado suave, reposa con sus lías durante 9 meses en barricas de roble francés de segundo año. Vino de mínima intervención, sin filtrar y elaborado con respeto por su origen.

#### NOTA DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos anaranjados. En nariz ofrece aromas de fruta blanca madura, con toques de flores blancas, notas anisadas y recuerdos vegetales. En boca es cálido, amplio y equilibrado. Aunque tiene la fuerza de un vino brisat, muestra una gran delicadeza.



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

[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

