



VARIETATS

100% Xarel·lo

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5% vol.

ACIDES: 6,0 gr./l. tartàric

pH: 3,15



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO DE TERRER 2023

D.O. Penedès · COSTERS DE L'ANOIA

CLOT DEL ROURE, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terrer de vinya vella, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de més 80 anys d'arrels profundes i sòl calcari, aporta la màxima expressió del Xarel·lo. Pura elegància i riquesa de matisos.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo Clot del Roure 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: 1943.

Marc de plantació: 3.500 peus/ha.

Sistema de formació: Bas tradicional.

Sòl calcari, de textura sorrenca. Orientació Sud-est.

VEREMA 2023

La verema 2023 va començar el 3 d'agost, essent una de les veremes més primerenques que hem tingut. La sequera extrema provocada per la falta de pluges a la primavera i durant tot el cicle vegetatiu, uns escassos 300 litres, van suposar una disminució de la producció de raïm. Els ceps van patir la falta d'humitat i els raïms tot i tenir molt bona sanitat van ser més petits.

El clima ens desafia i ens planteja molts reptes. La gestió de l'aigua i del sòl son claus per obtenir els millors raïms i elaborar els millors vins. Els sòls més argilosos van patir més i els més sorrenca van permetre tenir rendiments més alts. La mitja global de la nostra producció en les 4 finques va ser del 50% d'una collita normal. Tot i aquestes circumstàncies, els vins d'aquesta verema seran molt francs i equilibrats, expressió dels nostres terrers.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes petites. Tria del raïm i entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Fem una maceració pel·licular per augmentar la complexitat aromàtica, i apliquem un rendiment de premsat molt baix, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació i criança en botes de roure francès durant 8 mesos, treballant amb les mares més fines.

NOTA DE TAST

Un nas molt singular que mostra el seu caràcter varietal amb notes florals i de fruita blanca i cítrica (poma i aranja), també records de fonoll i anisats que augmenten la seva complexitat. Intensitat d'aromes marcats per la mineralitat, una mica salí. Expressiu, fresc i molt persistent en boca.



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

www.vinselcep.com

