



VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.
ACIDEZ: 6 gr./l. tartárico
pH: 3,15



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO DE TERRER 2023

PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

CLOT DEL ROURE, Nombre de la viña de donde proviene este vino. Vino de viña única vieja, elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Esta viña de mas de 80 años de raíces profundas y suelo calcáreo, aporta la máxima expresión del Xarel·lo. Pura elegancia y riqueza de matices.

VITICULTURA

Este vino procede de la viña de xarel·lo “Clot del Roure” en nuestra propiedad de Can Prats, situada en la privilegiada zona de Espiells, al Norte del Penedès. Esta viña de 1,5 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 1943.

Marco de plantación: 3.500 pies / ha.

Sistema de formación: Vaso tradicional.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las cepas.

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 EN BODEGA

Vendimia manual en cajas pequeñas. Selección de la uva y entrada rápida y por gravedad en la bodega. Hacemos una maceración pelicular para aumentar la complejidad aromática, y aplicamos un rendimiento de prensado muy bajo, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación y crianza en barricas de roble durante 8 meses, trabajando con las lías más finas.

NOTA DE CATA

Una nariz muy singular que muestra su carácter varietal con notas florales y de fruta blanca y cítrica (manzana y pomelo), también recuerdos de hinojo y anisados que aumentan su complejidad. Intensidad de aromas marcados por la mineralidad, algo salino. Expresivo, fresco y muy persistente en boca.



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

www.vinselcep.com

