



VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

ACIDEZ: 6,5 gr./l. tartárico

pH: 3,15



CLOT DEL ROURE XAREL·LO DE TERRER 2024

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 más 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 2024

La vendimia 2024 comenzó el 8 de agosto. Después de tres años de sequía, este año fue algo más lluvioso que el anterior y las temperaturas más suaves, especialmente en primavera, favoreciendo el desarrollo vegetativo de la viña. Las precipitaciones acumuladas permitieron una mejor hidratación del suelo y una producción más equilibrada. Aun así, 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 continuó siendo un reto y fue clave para mantener el equilibrio y la sanidad de la uva. A pesar de los desafíos, la calidad de la uva fue buena, con vinos expresivos, buena frescura y un gran potencial de envejecimiento, mostrando fielmente el carácter de nuestro territorio. Este Xarel·lo se vendimió entre el 18 y el 19 de agosto.

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

