



VARIETATS

100% Xarel·lo

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,5 gr./l. tartàric

pH: 3,15



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO DE TERRER 2025

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 d'Espiells. 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 2025

La verema es va iniciar el 8 d'agost i va finalitzar el 8 de setembre, convertint-se així en una de les més ràpides de la nostra història. Aquest ritme accelerat va estar marcat per les altes temperatures de les primeres setmanes, que van provocar una maduració molt més ràpida del raïm del que és habitual. Malgrat aquest avançament, el resultat ha estat excel·lent, amb raïms d'una qualitat excepcional, amb equilibri òptim entre sucres i acidesa. Un altre fet a destacar és la recuperació de la pluviometria després de cinc anys de sequera. Aquesta aportació d'aigua ha estat decisiva per a l'estat sanitari de la vinya i ha permès un increment notable de la producció, consolidant aquesta collita no només com una de les més qualitatives, sinó també com una de les més abundants dels darrers temps. Podem afirmar que és la millor anyada des de 2009, amb vins aromàtics, equilibrats i amb un gran potencial d'envelliment, expressant amb autenticitat la riquesa del nostre territori.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes petites. Tria del raïm i entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Fem una curta 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. Final de fermentació i criança en "fudre" 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,
Espiells, Sant Sadurní d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

