



#### 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 2025

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 2025

La vendimia comenzó el 8 de agosto y finalizó el 8 de septiembre, convirtiéndose así en una de las más rápidas de nuestra historia. Este ritmo acelerado estuvo marcado por las altas temperaturas de las primeras semanas de agosto, que provocaron una maduración mucho más rápida de lo habitual. A pesar de este adelanto, el resultado ha sido excelente, con un óptimo equilibrio entre azúcares y acidez, dando lugar a unas uvas de una calidad excepcional. Otro hecho a destacar es la recuperación de la pluviometría tras cinco años de sequía, factor decisivo para el estado sanitario del viñedo y que ha permitido un notable incremento de la producción, consolidando esta cosecha no solo como una de las más cualitativas, sino también como una de las más abundantes de los últimos tiempos. Esta ha sido la mejor añada desde 2009, tanto en cantidad como en calidad. Los vinos se prevén aromáticos, equilibrados y con un gran potencial de envejecimiento, expresando con autenticidad la riqueza de nuestro territorio.

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

