



VARIETIES
Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES
GRAU ALCOHÒLIC: 12,5% vol.
ACIDESA: 6,1 gr./l. tartàric
pH: 3,16



GR5 SENDERS

XAREL·LO DE TERRER 2023

D.O. Penedès · COSTERS DE L'ANOIA

El GR5, és el sender que travessa els nostres terrers. El Xarel·lo és la varietat reina de la nostra zona. Té bona estructura i capacitat d'envelliment. La vinya de Xarel·lo de "El Pastor" reflectirà l'originalitat d'aquest vi pels seus espectaculars ceps vells que ens donen uns vins fins i elegants que copen la identitat del terrer.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo "El Pastor" del nostre terrer de Can Prats, situada a Sant Lloreç d'Hortons, als Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 2 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura ecològica. Any de plantació: 1984. 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 sorrencs 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 de 20 Kg. Entrada ràpida i per gravetat al celler. Curta maceració amb les pells. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Un 20% fermentació en botes de roure francès durant 4 mesos i un 80% en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Amb la mares més fines fem un "batonage" tan en bota com al dipòsit.

NOTA DE TAST

Nas molt franc i delicat on s'aprecien notes de fruita blanca com la poma i pera. Bon pas en boca, delicada riquesa de matisos en molt bona sintonia. Lleugers tocs herbacis, fonoll i una marcada acidesa. De llarg recorregut.



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

www.vinselcep.com

