



VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
vol. ACIDEZ: 6,1 gr./l. tartárico
pH: 3,16



GR5 SENDERS

XAREL·LO DE TERROIR 2023

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

El GR 5, es el sendero que atraviesa nuestras viñas. El Xarel·lo es la variedad reina de nuestra zona. Tiene buena estructura y capacidad de envejecimiento. La viña de Xarel·lo de "El Serral" refleja la originalidad de este vino por sus espectaculares cepas viejas que nos dan unos vinos finos y elegantes que captan la identidad del terruño.

VITICULTURA

Este vino procede de la viña de Xarel·lo "El Serral" de nuestro terruño de Can Miquel de les Planes, situada en el Noreste del Penedès. Esta viña de 2 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica.

Año de plantación: 1954.

Marco de plantación: 3.500 pies / ha.

Sistema de formación: vaso tradicional.

Suelo calcáreo, de textura arenosa. Orientación Sureste.

VENDIMIA 2023

La vendimia 2023 comenzó el 3 de agosto, siendo una de las más tempranas que hemos tenido. La sequía extrema provocada por la falta de lluvias en primavera y durante todo el ciclo vegetativo, con unos escasos 300 litros, supuso una disminución en la producción de uva. Las cepas sufrieron la falta de humedad y, aunque las uvas presentaban una excelente sanidad, fueron más pequeñas.

El clima nos desafía y nos plantea muchos retos. La gestión del agua y del suelo son claves para obtener las mejores uvas y elaborar los mejores vinos. Los suelos más arcillosos sufrieron más, mientras que los más arenosos permitieron obtener mayores rendimientos. El promedio global de nuestra producción en las cuatro fincas fue del 50% de una cosecha normal.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas de 20 Kg. Entrada rápida y por gravedad en bodega. Corta maceración con los hollejos. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Un 20% lo fermenta en barricas de castaño y roble francés durante 4 meses y un 80% en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con las lías más finas hacemos un "batonage" tanto en barrica como en el depósito.

NOTA DE CATA

Nariz muy delicada donde se aprecian notas de fruta blanca como la manzana y pera. Buen paso de boca, delicada riqueza de matices en muy buena sintonía. Ligeros toques herbáceos, hinojo y una marcada acidez.



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

www.vinselcep.com

