



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 2025

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

www.vinselcep.com

