



VARIETADES

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 2025

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 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 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 bodega 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 Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

