



VARIETATS

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5 % vol.

ACIDESA: 6,5 gr./l. tartàric

pH: 3,10



OT DE VINS EL CEP BLANC DE TERRER 2023

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Un vi jove de terrer amb marcat caràcter mediterrani per la seva frescor i intensitat aromàtica. La varietat autòctona de xarel·lo aporta fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la frescor d'un llarg recorregut.*

VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Xarel·lo de la nostra propietat de Can Miquel de les Planes a Gelida, situada als costers d'Espiells. Aquesta vinya de 2 ha. es cultiva seguint els principis de la agricultura ecològica, i ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de qualitat per elaborar aquest vi.

Any de plantació: 1974.

Marc de plantació: 2,8 x 1,2 .

Sistema de formació: emparrat.

Orientació Sud est.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·limoses, ben estructurats, porosos, i amb freqüent activitat de fauna. Són sòls molt aptes per a l'ús vitícola que permeten expressar plenament el caràcter varietal dels ceps.

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. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat molt suau a baixa pressió amb una curta maceració pel·licular, i una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada.

NOTA DE TAST

Vi que ofereix gran vivacitat i capacitat d'envelliment a l'ampolla. Té un marcat caràcter varietal amb una acidesa molt viva i un bon pas en boca. Color groc pàl·lid brillant. Té un nas delicat amb notes de fruita blanca dolça i tocs cítrics que suggereixen molta frescor. Molt franc i amb un final llarg.



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

www.vinselcep.com

