



VINS EL CEP
VITICULTORS DES DE 1448

4 FAMILIAS DE VITICULTORES DESDE 1448
ELABORADORES DESDE 1980
PIONEROS EN BIODINÁMICA
PRIMEROS ELABORADORES INTEGRALES



VARIETADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
vol. ACIDEZ: 6,1 gr./l. tartárico
pH: 3,38



OT DE VINS EL CEP BLANCO DE TERRER 2023

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Un blanco de terroir con marcado carácter mediterráneo por su frescura e intensidad aromática. La variedad autóctona xarel·lo aporta fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de un largo recorrido*

VITICULTURA

Este vino procede de un viñedo de Xarel·lo de nuestra propiedad de Can Miquel de les Planes en Gelida, situada en las laderas de Espiells. Esta viña de 2 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica, y nos permite obtener una uva con el nivel óptimo de calidad para elaborar este vino

Año de plantación: 1974.

Marco de plantación: 2,8 x 1,2.

Sistema de formación: espaldera.

Orientación Sureste.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las viñas.

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. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensa-do muy suave a baja presión con una corta maceración pelicular, y una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido brillante. Tiene una nariz delicada con notas de fruta blanca dulce y toques cítricos que sugieren mucha frescura. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, equilibrio y complejidad. Muy franco y con un final

larg



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

www.vinselcep.com

