



VARIETATS

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12 % vol.

ACIDESA: 6,8 gr./l. tartàric

pH: 3,05



OT DE VINS EL CEP BLANC DE TERRER 2024

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 2024

La verema 2024 va començar el 8 d'agost. Després de tres anys de sequera, aquest any va ser una mica més plujós que l'anterior i les temperatures més suaus, especialment a la primavera, fet que va afavorir el desenvolupament vegetatiu de la vinya. Les precipitacions acumulades varen permetre una millor hidratació del sòl i una producció més equilibrada. Tot i això, la presència del mosquit verd va afectar el desenvolupament del raïm en algunes zones, fent que la producció final fos similar a la de 2023. La gestió del sòl i de l'aigua van continuar sent un repte i va ser clau per mantenir l'equilibri i la sanitat del raïm. Malgrat els desafiaments, la qualitat del raïm ha estat bona, amb vins expressius, amb una bona frescor i un gran potencial d'envelliment, mostrant fidelment el caràcter del nostre territori. Aquest xarel·lo es va collir entre el 18 i 19 d'agost.

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·lucular, 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

