



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 2025

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

www.vinselcep.com

