



VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12%
vol. ACIDEZ: 6,8 gr./l. tartárico
pH: 3,05



OT DE VINS EL CEP BLANCO DE TERRER 2025

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. Suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las viñas.

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. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado 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. 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 largo.



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

www.vinselcep.com

