



VARIETATS

Ull de llebre
Syrah
Merlot
Cabernet Sauvignon

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 13% vol.
ACIDESA: 5,4 gr./l. tartàric
pH: 3,51



OT DE VINS EL CEP NEGRE DE TERRER 2024

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT.ORIGEN+TERRER. Vi negra jove de terrer, clàssic del nostre celler. Per la peculiaritat de la seva elaboració ofereix una excel·lent combinació d'aromes primaris, tanins rodons suaus i la frescor d'un llarg recorregut. Amb marcat caràcter mediterrani per la seva frescor i intensitat aromàtica.

VITICULTURA

Vinyes : Paulo i Crestes a Can Prats, Planeta a Can Castany, i Serral a Can Miquel de les Planes . Situades a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia, entre Gelida i Sant Llorenç d'Hortons.

Any de plantació: del 1979 al 1985.

Sistema de formació: l'ull de llebre en vas, la resta emparrat.

Tipus de sòl: Calcari, de textura mitja (equilibri entre sorrenca- llimosa) i argilosa a Can Castany. Orientació Sud-est.

VEREMA 2024

La collita va començar a principis d'agost, gràcies a unes condicions climàtiques més temperades. Després de tres anys de sequera, aquest any ha estat una mica més plujós que l'anterior, especialment a la primavera, fet que ha afavorit el desenvolupament vegetatiu de la vinya. Les precipitacions acumulades han permès una millor hidratació del sòl i una producció que s'hauria pogut considerar més equilibrada. Tot i això, la presència del mosquit verd ha afectat el desenvolupament del raïm en algunes zones, fet que la producció final fos similar a la de 2023. La gestió del sòl i de l'aigua ha continuat sent un repte i ha estat clau per mantenir l'equilibri a la vinya. Malgrat els desafiaments, la qualitat del raïm ha estat bona en general, amb vins que es preveuen vibrants i expressius, amb una bona frescor i un gran potencial d'envelliment, mostrant fidelment el caràcter del nostre territori.

VINIFICACIÓ AL CELLER

La vinificació i elaboració es fan al nostre celler per tal de garantir l'origen del raïm i un rigorós procés d'elaboració. Hem triat les millors vinyes de cada varietat de les nostres heretats per elaborar aquest vi. Després de seleccionar els raïms es fa una verema manual en caixes. Fermentació i maceració amb les pells durant 12 dies.

NOTA DE TAST

Aquest vi destaca per la seva sedositat i pels seus tanins dolços i rodons. Un vi jove que, per la seva peculiaritat en la elaboració, ofereix uns aromes molt genuïns de les pròpies varietats.



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

www.vinselcep.com

