



VARIETATS

100% Pinot Noir

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 11,5% vol.

ACIDESA: 7.4 gr./l. tartàric

pH: 3,12



OT DE VINS EL CEP ROSAT DE TERRER 2024

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Un rosat de terrer amb marcat caràcter mediterrani per la seva frescor i intensitat aromàtica. La Pinot Noir aporta al nostre rosat fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la frescor d'un llarg recorregut.*

VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Pinot Noir de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya es conrea seguint els principis de l'agricultura ecològica, i ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de qualitat per elaborar aquest vi.

Any de plantació: 1990

Marc de plantació: 2,8 x 1,2

Sistema de formació: emparrat.

Orientació Sud oest.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·li-moses, 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 collita va començar a principis d'agost, lleugerament més tard que l'any anterior, 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, fent 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

Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat molt suau a baixa pressió sense maceració, amb 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

De color pell de ceba. Aromes suaus que poc a poc van desprenent aromes més intensos de fruits vermells dolços i records de violeta. Juventut i fruitositat defineixen aquest vi fàcil de beure. El pas en boca és fresc amb un volum delicat i captivador, vi de llarg recorregut.



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

www.vinselcep.com

