



VINS EL CEP
VITICULTORS DES DE 1448

4 FAMILIAS DE VITICULTORES DESDE 1448
ELABORADORES DESDE 1980
PIONEROS EN BIODINÁMICA
PRIMEROS ELABORADORES INTEGRALES



OT DE VINS EL CEP ROSADO DE TERROIR 2024

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Vino rosado de terroir con marcado carácter mediterráneo por su frescura e intensidad aromática. La Pinot Noir aporta a nuestro rosado fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de largo recorrido.*

VITICULTURA

Este vino procede de un viñedo de Pinot Noir de Can Prats, en San Llorenç d'Hortons, situada en la privilegiada zona de los Costers del río Anoia. Esta viña 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: 1990

Marco de plantación: 2,8 x 1,2

Sistema de formación: espaldera

Orientación Suroeste.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las cepas.

VENDIMIA 2024

La vendimia 2024 comenzó a principios de agosto, gracias a unas condiciones climáticas más templadas. Después de tres años de sequía, este año ha sido un poco más lluvioso que el anterior, especialmente en primavera, lo que ha favorecido el desarrollo vegetativo del viñedo.

Las precipitaciones acumuladas han permitido una mejor hidratación del suelo y una producción que podría haberse considerado más equilibrada. Sin embargo, la presencia del mosquito verde afectó el desarrollo de la uva en algunas zonas, haciendo que la producción final fuera similar a la de 2023.

La gestión del suelo y del agua ha seguido siendo un desafío y ha sido clave para mantener el equilibrio en el viñedo.

A pesar de los desafíos, la calidad de la uva ha sido buena en general, con vinos que se esperan vibrantes y expresivos, con una gran frescura y un excelente potencial de envejecimiento, reflejando fielmente el carácter de nuestra región.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado muy suave a baja presión sin maceración, con 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

De color piel de cebolla. Aromas suaves que poco a poco van desprendiendo aromas más intensos de frutos rojos maduros y recuerdos de violeta. Juventud y frutuosidad definen este vino fácil de beber. El paso en boca es fresco con un volumen delicado y cautivador, vino con un posgusto interesante.

VARIEDADES

100% Pinot Noir

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5%

vol. ACIDEZ: 7,4 gr./l. tartárico

pH: 3,12



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

www.vinselcep.com

