



VARIETATS

100% Pinot Noir

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12%vol.

ACIDESA: 6,9 gr./l. tartàric

pH: 3,01



OT DE VINS EL CEP ROSAT DE TERRER 2025

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: emparat.

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 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. 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

