



#### VARIETADES

100% Pinot Noir

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

ACIDEZ: 6,9 gr./l. tartárico

pH: 3,01



## OT DE VINS EL CEP ROSADO DE TERROIR 2025

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 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. 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.



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

[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

