



VARIETATS

100% Xarel·lo Vermell

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5% vol.

ACIDES: 6 gr./l. tartàric

pH: 3,2



PLA DEL BOSC

XAREL·LO VERMELL DE TERRER 2022

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

PLA DEL BOSC és el nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terrer de vinya vella, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 30 anys d'arrels moderadament profundes i sòl franco-lli-mos, aporta la màxima expressió del Xarel·lo Vermell. Varietat autòctona recuperada del Penedès, elaborada amb ou de formigó i brisada en una petita part.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo Vermell Pla del Bosc a la nostra propietat de Can Miquel de les Planes de Gelida, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 1,5 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Any de plantació: 1990.

Sistema de formació: Bas tradicional.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-lli-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. Orientació sud-est.

VEREMA 2022

La climatologia va estar marcada per una sequedat per sobre de la mitja i aquesta falta de pluja en definitiva ha marcat l'anyada. A finals de primavera vam tenir una onada de calor intensa i prolongada i això va accelerar el verolat i la maduració del raïm. A conseqüència, la verema va començar amb el Pinot Noir l'1 d'agost, sent així la més primerenca de la nostra història. La quantitat de raïm que vam obtenir va ser normal, però el raïm obtingut pesava menys degut a la falta d'aigua, això va provocar pèrdues d'un 25% sobre la collita anterior. El raïm va entrar al celler en un punt de maduració òptim, qualitativament bo i sa. Obtenint vins d'alta concentració, intensitat i amb bones característiques per poder elaborar els nostres Vins tranquils i Caves.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes petites. Tria del raïm i entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Fem una maceració pel·licular de 2h per donar una mica de color i augmentar la complexitat aromàtica. Apliquem un rendiment de premsat molt baix, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació i criança en ou de formigó durant 8 mesos, treballant amb les mares més fines. Petita part fermentada i brisada en barriques de roure francès de 500 litres.

NOTA DE TAST

De color groc-groc-ataronjat, al ser un vi no filtrat manté un punt de terbolesa. Aromàticament intens, podem trobar records a fruita de pinyol com podria ser el préssec o l'albercoc. També l'acompanyen suaus notes a pell de taronja i fonoll. En boca té una entrada fina i elegant però amb un final de boca directa i que creix. Intensitat alta i molta frescor. Destaca per ser un vi molt persistent i amb un toc rústic típic d'aquesta varietat.



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

www.vinselcep.com

