



VINS EL CEP  
VITICULTORS DES DE 1448

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

## PLA DEL BOSC

XAREL· LO VERMELL DE TERROIR 2022

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA



**PLA DEL BOSC:** nombre de la viña de donde proviene este vino. Vino de terruño de viña vieja, elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Esta viña de 30 años de raíces moderadamente profundas y suelo franco-linoso, aporta la máxima expresión del Xarel·lo Vermell. Variedad autóctona recuperada del penedès, elaborada con huevo de hormigón y brisado en una pequeña parte.

### VITICULTURA

Este vino procede de la viña de Xarel·lo Vermell Pla del Bosc de nuestra propiedad de Can Miquel de las Planes de Gelida, situada en la privilegiada zona de los Costers de l'Anoia. Esta viña de 1,5 ha. se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 1990.

Sistema de formación: Baso tradicional.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes franco-limosos, muy 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.

Orientación sudeste.

### VENDIMIA 2022

La climatología estuvo marcada por una sequedad por encima de la media y esta falta de lluvia en definitiva marco la añada. A finales de primavera tuvimos una ola de calor intensa y prolongada y esto aceleró la maduración de la uva. A consecuencia, la vendimia empezó con el Pinot Noir el 1 de agosto, siendo de esta forma la más temprana de nuestra historia. La cantidad de uva que obtuvimos fue normal, pero la uva obtenida pesaba menos debido a la falta de agua. Esto provocó pérdidas de un 25% sobre la cosecha anterior.

La uva entró en bodega en un punto de maduración óptimo. Cualitativamente lo consideramos un año bueno y sano. Obteniendo vinos de alta concentración, intensidad y con buenas características para poder elaborar nuestros Vinos tranquilos y Cavas.

### VARIEDADES

100% Xarel·lo Vermell

### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

ACIDEZ: 6 gr./l. tartárico

pH: 3,2



### VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas pequeñas. Selección de la uva y entrada rápida por gravedad a la bodega. Realizamos una maceración pelicular de 2h para dar un poco de color y aumentar la complejidad aromática. Aplicamos un rendimiento de prensado muy bajo, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación y crianza en huevo de hormigón durante 8 meses, trabajando con las madres más finas. Pequeña parte fermentada y brisada en barricas de roble francés de 500 litros.

### NOTA DE CATA

De color amarillo-anaranjado, al ser un vino no filtrado mantiene un punto de turbidez. Aromáticamente intenso, podemos encontrar recuerdos a fruta de hueso como podría ser el melocotón o el albaricoque. También lo acompañan suaves notas a piel de naranja e hinojo. En boca tiene una entrada fina y elegante pero con un final de boca directo y que crece. Intensidad alta y mucha frescura. Destaca para ser un vino muy persistente y con un toque rústico típico de esta variedad.



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

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

