

PLA DEL BOSC

XAREL·LO VERMELL DE TERROIR 2023

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 2023

La vendimia 2023 comenzó el 3 de agosto, siendo una de las más tempranas que hemos tenido. La sequía extrema provocada por la falta de lluvias en primavera y durante todo el ciclo vegetativo, con unos escasos 300 litros, supuso una disminución en la producción de uva. Las cepas sufrieron la falta de humedad y, aunque las uvas presentaban una excelente sanidad, fueron más pequeñas.

El clima nos desafía y nos plantea muchos retos. La gestión del agua y del suelo son claves para obtener las mejores uvas y elaborar los mejores vinos. Los suelos más arcillosos sufrieron más, mientras que los más arenosos permitieron obtener mayores rendimientos. El promedio global de nuestra producción en las cuatro fincas fue del 50% de una cosecha normal..

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.



VARIEDADES

100% Xarel·lo Vermell

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

ACIDEZ: 6 gr./l. tartárico

pH: 3,2



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

www.vinselcep.com

