



VARIEDADES

50% Xarel·lo
25% Macabeo
25% Parellada

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-7°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.
ACIDEZ: 6,2 gr./l. tartárico
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.
pH: 3,08



L'ALZINAR

BRUT NATURE RESERVA 2017

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

El primer cava que elaboramos. Variedades tradicionales con el xarel·lo como base. Fruto del saber y la experiencia es el reflejo de la elegancia y frescura de un cava de terroir de viñas viejas.

VITICULTURA

Este cava procede de 3 viñedos viejos de las propiedades de Can Prats y Can Miquel de les Planes, en San Llorenç y Gelida, en las laderas de Espiells.

Año de plantación: entre 1958 y 1990.

Marco de plantación: 3.600 pies / ha.

Sistema de formación: en vaso y espaldera.

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.

COSECHA 2017

La cosecha 2017 ha sido una de las más tempranas de la historia. 2017, un año marcado por las altas temperaturas durante el verano y un largo período de sequía a partir de abril, ha llevado a una disminución significativa en el rendimiento en torno al 20% y un avance de la maduración. Aún así, esta vendimia ha gozado de un buen estado sanitario de las uvas, lo que nos ha permitido cosecharla en su óptimo punto de madurez y podemos esperar vinos de calidad.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

NOTA DE CATA

Un cava brut nature limpio y fresco que expresa juventud. Boca bien definida con aromas afrutados de manzana y suaves matices minerales. Un cava con una agradable acidez y fácil de beber.



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

www.vinselcep.com

