



VARIETADES

43% Xarel·lo
33% Macabeo
24% Parellada

TEMP. DE SERVICIO: 8°C

DATOS ANALÍTICOS

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



CLAROR

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2014
CAVA DE PARATGE QUALIFICAT "CAN PRATS"



CLAROR es sinónimo de pureza, es la esencia del Cava, la máxima expresión del Mediterráneo, las variedades tradicionales del Penedès y la intensidad de las viñas viejas. El primer Cava elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Un Cava de larga crianza que representa la máxima expresión del "terroir". Un gran reserva con matices muy sutiles y complejos.

VITICULTURA

Las uvas para este Cava provienen de los terruños del Paraje de Can Prats, situados en los Costers del Anoia. De éstas 5,5 hectáreas de agricultura biodinámica se obtienen uvas que tienen un grado de madurez y acidez óptima.

Xarel·lo de Can Prats: Año de plantación: 1.960 Macabeo y Parellada de Can Castany: Año de plantación: 1969.

Sistema de formación: viñas viejas en vaso. 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. Orientación Sur oeste.

VENDIMIA 2014

Otoño muy cálido que alargó el periodo de reservas de energía de la cepa. Las lluvias permitieron aumentar la capacidad hídrica del suelo. El invierno fue seco y muy cálido, provocando una brotación avanzada de las cepas. La primavera fue cálida y con mucha sequía, lo que provocó una pérdida de producción. Las moderadas lluvias del mes de julio e inicios de agosto ayudaron a una buena maduración de la uva. Tuvimos una vendimia poco productiva y de buena calidad con alta acidez para nuestros vinos. La vendimia de estas uvas comenzó el 14 de agosto y finalizó el 26 de septiembre.

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 de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada, levaduras autóctonas. Con un 12% del vino base envejecido en barrica durante 2 meses. Removido anual. Crianza superior a 48 meses.

NOTA DE CATA

Cava biodinámico con una personalidad muy singular. Un rosario fino y persistente. Franco y fresco Claror muestra gran complejidad aromática con notas de manzana, almendra tostada y sutiles matices minerales. Muy fino, elegante con un buen equilibrio entre mineralidad y frescura. El paso por boca tiene una buena acidez y es envolvente, con un final persistente.

Un cava muy gastronómico.



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

www.vinselcep.com



PARAJE CALIFICADO "CAN PRATS"



En cuanto al Paraje, nuestra bodega está formada por 4 fincas unidas por unas viñas muy singulares, situadas en dos lugares bien diferenciados. Tres de estas cuatro fincas conforman el **paraje de Can Prats**, que abarca un total de 95 hectáreas de viñedos enlazadas a través de la cuenca del torrente de Can Prats. Estos viñedos reúnen unas características singulares en su conjunto. Todas ellas se encuentran en la vertiente solana de esta pequeña cuenca, que atraviesa nuestro paraje hasta el río Anoia, y en ella se reconoce una sucesión geológica que genera una diversidad de suelos de un ámbito superior mucho mayor. Un Paraje de laderas suaves, con torrentes, barrancos y pequeños bosques, con fauna y flora representativa de este ámbito superior.

El primer **cava de Paraje Calificado** debía ser la máxima expresión de nuestros viñedos, elaborado con las variedades tradicionales: **Xarel·lo, Macabeo y Parellada**. Para elaborar nuestro cava Claror, dentro de este paraje se han seleccionado **5,5 hectáreas de viñas viejas** de las tres variedades tradicionales, que históricamente han producido uvas de una calidad excepcional. Estos viñedos reúnen unas características singulares en su conjunto, que desde el año 2003 se trabajan todas ellas siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. **Claror fue el primer cava biodinámico del mundo en la añada 2006.**

