



VARIEDADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.
ACIDEZ: 5,3 gr./ l. tartárico
pH: 3,33



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO BRISAT 2018
D.O. PENEDÈS, COSTERS DE L'ANOIA

CLOT DEL ROURE, nombre de la viña de donde proviene este vino. Vino de terruño de viñedo viejo, elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Esta viña de 77 años de raíces profundas y suelo calcáreo, aporta la máxima expresión del Xarel·lo. Pura elegancia y riqueza de matices.

VITICULTURA

Este vino procede de la viña de xarel·lo “Clot del Roure” en nuestra propiedad de Can Prats en San Llorenç, situada en la privilegiada zona de Espiells, en la cuenca del río Anoia. Esta viña de 1,5 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 1943.

Marco de plantación: 3.500 pies / ha.

Sistema de formación: Vaso tradicional.

Suelo calcáreo, de textura arenosa. Orientación Sureste.

VENDIMIA 2018

Después de 3 años donde la sequía hizo que la vendimia se avanzara a fechas nunca vistas, la buena pluviometría durante la primavera, junto con una bajada de las temperaturas durante los últimos días antes de la vendimia, comportaron una vendimia de buena calidad, con una maduración de la uva excelente. Después de unas semanas con fuertes golpes de calor, el retroceso de las temperaturas permitió que el ciclo de maduración fuera más lento y que la vendimia pudiera desarrollarse de forma más espaciada. Empezamos el 11 de agosto con el Pinot Noir y acabamos el 25 de septiembre con la parellada.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas pequeñas. Recuperando los xarel·lo que se elaboraban en nuestras masías, lo hemos fermentado entero, es decir, con la rapa, la cascarilla, la pulpa y el hueso, durante tres semanas en barricas de 600 l. de castaño, a baja temperatura. Después del prensado, permanece durante 9 meses con las madres en botas de roble francés de segundo año.

NOTA DE CATA

De color amarillo dorado con reflejos anaranjados. En nariz nos da aromas de frutas blancas maduras, con toques de flores blancas acompañadas por notas anisadas y recuerdos vegetales. En boca es cálido, amplio y equilibrado. A pesar de tener la fuerza de un vino brisado, es muy delicado.



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

www.vinselcep.com

