



VARIEDADES
Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.
ACIDEZ: 5,3 gr./l. tartárico
pH: 3,17



CLOT DEL ROURE

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

CLOT DEL ROURE, 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 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. Selección de la uva y entrada rápida y por gravedad en la bodega. Hacemos una maceración pelicular para aumentar la complejidad aromática, y aplicamos un rendimiento de prensado muy bajo, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación y crianza en barricas de castaño y roble durante 6 meses, trabajando con las lías más finas.

NOTA DE CATA

Una nariz muy singular que muestra su carácter varietal con notas florales y de fruta blanca y cítrica (manzana y pomelo), también recuerdos de hinojo y anisados que aumentan su complejidad. Intensidad de aromas marcados por la mineralidad, algo salino. Expresivo, fresco y muy persistente en boca.



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

