



VARIETADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.
ACIDEZ: 6,5 gr./l. tartárico
pH: 3,10



OT DE VINS EL CEP

BLANCO de TERROIR 2019
D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Un blanco de terroir con marcado carácter mediterráneo por su frescura e intensidad aromática. La variedad autóctona xarel·lo aporta fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de un largo recorrido*

VITICULTURA

Este vino procede de un viñedo de Xarel·lo de nuestra propiedad de Can Miquel de les Planes en Gelida, situada en las laderas de Espiells. Esta viña de 2 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica, y nos permite obtener una uva con el nivel óptimo de calidad para elaborar este vino

Año de plantación: 1974.

Marco de plantación: 2,8 x 1,2.

Sistema de formación: espaldera.

Orientación Sureste.

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 viñas.

VENDIMIA 2019

Un clima ideal, unas lluvias moderadas y una buena evolución de la uva en el último ciclo vegetativo permitieron una vendimia marcada por una muy buena calidad. La maduración de la uva fue muy buena. El equilibrio entre temperaturas y lluvias permitió cosechar una uva con condiciones óptimas y producir vinos de alta calidad. Una cosecha de catálogo. Empezamos el 14 de agosto con la Pinot Noir y terminamos el 25 de septiembre con la Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensa-do muy suave a baja presión con una corta maceración pelicular, y una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido brillante. Tiene una nariz delicada con notas de fruta blanca dulce y toques cítricos que sugieren mucha frescura. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, equilibrio y complejidad. Muy franco y con un final largo.



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

www.vinselcep.com

