



## L'ALZINAR BRUT RESERVA 2017

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

*El primer cava que vam elaborar. Varietats tradicionals amb el Xarel·lo com a base. Fruit del saber i l'experiència és el reflex de l'elegància i frescor d'un cava de terrer de vinyes velles.*

### VITICULTURA

Aquest cava procedeix de 3 vinyes velles de les propietats de Can Miquel de les Planes i de Can Prats, totes a la privilegiada zona d'Espiells. Aquestes vinyes són d'agricultura ecològica.

Any de plantació: entre el 1958 i el 1990.

Marc de plantació: 3.500 peus/ha.

Sistema de formació: en vas i emparrat.

Sòl calcari, de textura argilosa. Orientació Sud oest.

### VEREMA 2017

La verema 2017 va ser una de les més primerenques de la història, una anyada marcada per les altes temperatures durant tot l'estiu, així com un llarg període de sequera des de l'abril, ha provocat una baixada important del rendiment al voltant del 20% i un avançament de la maduració. Tot i així, aquesta anyada destaca pel bon estat sanitari del raïm, que ens ha permès collir-lo en el seu punt òptim de maduresa i podem esperar vins de qualitat. Vam començar el 4 d'agost amb el Pinot Noir i vam acabar el 9 de setembre amb la parellada.

### VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 18 mesos.

### NOTA DE TAST

Un cava brut, franc i fresc, que expressa una criança mitja. Boca ben definida amb aromes afruitats de poma i cítrics. Un cava amb una agradable acidesa i fàcil de beure.

### VARIETATS

50% Xarel·lo

25% Macabeu

25% Parellada

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

### DADES ANALÍTQUES GRAU

ALCOHÒLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric

SUCRES TOTALS: 8 g/l.

pH: 3,08



EN CONVERSIÓ



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

[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

