



#### 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: 0,5 g/l.  
pH: 3,08



EN CONVERSIÓ



CAN LLOPART DE LES ALZINES,  
Espells, Sant Sadurn d'Anoia,  
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.  
[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)



## L'ALZINAR

### BRUT NATURE 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 Prats i Can Miquel de les Planes, a Sant Llorenç i Gelida, als costers d'Espells.

Any de plantació: entre el 1958 i el 1990.

Marc de plantació: 3.600 peus/ha.

Sistema de formació: en vas i emparrat.

Sòl calcari, de textura argilosa. Orientació Sud-est.

#### 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, això i un llarg període de sequera des de l'abril, va provocar 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 va permetre collir-lo en el seu punt òptim de maduresa i donar 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 24 mesos.

#### NOTA DE TAST

Un cava brut nature molt franc i fresc que expressa notes de mitja criança. Boca ben definida amb aromes afruitats de poma, cítrics i suaus matisos minerals. Un cava amb una agradable acidesa i final llarg.