



VARIETATS

40% Xarel·lo
25% Macabeu
20% Chardonnay
15% Parellada

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,1 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 8 g/l.
pH: 2,98



CLOS GELIDA EXCLUSIVE

BRUT RESERVA 2017 CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

El més internacional dels nostres caves. El domini de Xarel·lo, elegància, equilibri i frescor, l'han fet un exclusiu entre els amants del nostre cava arreu del món.

VITICULTURA

Per a cada varietat seleccionem les millors vinyes en cadascuna de les nostres 4 propietats: Macabeu de Can Simón i Xarel·lo de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hor-tons, parellada de Can Castany i Chardonnay de Can Miquel de les Planes, a Gelida, situades a la privilegiada zona d'Espiells. D'aquestes 25 hectàrees podem obtenir el millor raïm amb el nivell més òptim de maduració i acidesa

Any de plantació: entre 1955 i 1990.

Marc de plantació: 3.500 peus / ha.

Sistema de formació: en vas i emparat pel Chardonnay.

Sòls calcaris de textura sorrenca i textura argilosa a Gelida.

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, 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

La vinificació i elaboració es fan al nostre celler per tal de garantir l'origen del raïm i un rigorós procés d'elaboració. Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació de cada varietat en petits dipòsits a temperatura contro-lada. Criança superior a 36 mesos.

NOTA DE TAST

Groc palla amb reflexes daurats. Bombolles fines i persistents d'evolució lenta. Un cava fàcil de beure que destaca pel seu caràcter afruitat amb suaus aromes de poma i brioix adquirits en la criança. Bona textura en boca és un cava delicat, elegant i equilibrat.



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

www.vinselcep.com

