



## CLOT DEL ROURE

XAREL·LO BRISAT 2018  
D.O. Penedès

**CLOT DEL ROURE**, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terrer de vinyes velles, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 70 anys d'arrels profundes i sòl calcari, aporta la màxima expressió del Xarel·lo. Pura elegància i riquesa de matisos.

### VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo Clot del Roure a la nostra propietat de Can Prats a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 1,5 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Any de plantació: 1943.

Marc de plantació: 3.500 peus/ha.

Sistema de formació: Bas tradicional.

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

### VEREMA 2018

Després de 3 anys on la sequera va fer que la verema s'avancés a dates mai vistes, la bona pluviometria de la primavera, juntament amb una baixada de les temperatures dels darreres dies abans de la verema, van comportar una verema de bona qualitat i amb una maduració del raïm excel·lent. Després d'unes setmanes amb cops de calor, el retrocés de les temperatures va permetre que el cicle de maduració fos més lent i que la verema pugues desenvolupar-se de forma més espaiada. Vam començar l'11 d'agost amb el Pinot Noir i vam acabar el 25 de setembre amb la parellada.

### VARIETATS

Xarel·lo 100%

TEMP. DE SERVEI: 10°C-11°C

### DADES ANALÍTIQUES GRAU

ALCOHÒLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric

pH: 3,10

### VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes petites. Tria del raïm i entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Fem una maceració pel·licular per augmentar la complexitat aromàtica, i apliquem un rendiment de premsat molt baix, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació i criança en botes de roure francès durant 8 mesos, treballant amb les mares més fines.

### NOTA DE TAST

Un nas molt singular que mostra el seu caràcter varietal amb notes florals i de fruita blanca cítrica (poma i aranja), també records de fonoll i anisats que augmenten la seva complexitat. Intensitat d'aromes marcats per la mineralitat, una mica salí. Expressiu, fresc i molt persistent en boca.



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

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

