



VARIETATS
Xarel·lo 100%

TEMP. DE SERVEI: 10°C-11°C

DADES ANALÍTIQUES
GRAU ALCOHÒLIC: 12,5%
vol. ACIDESA: 6,2 gr./l.
tartàric pH: 3,10



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO de TERRER 2017
D.O. PENEDÈS, COSTERS DE L'ANOIA

CLOT DEL ROURE, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terres 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 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 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 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,
Espiells, Sant Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.
www.vinselcep.com

