



VARIETATS

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5 % vol.

ACIDESA: 6,5 gr./l. tartàric

pH: 3,10



OT DE VINS EL CEP

BLANC de TERRER 2019

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Un vi jove de terrer amb marcat caràcter mediterrani per la seva frescor i intensitat aromàtica. La varietat autòctona de xarel·lo aporta fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la frescor d'un llarg recorregut.*

VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Xarel·lo de la nostra propietat de Can Miquel de les Planes a Gelida, situada als costers d'Espiells. Aquesta vinya de 2 ha. es cultiva seguint els principis de la agricultura ecològica, i ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de qualitat per elaborar aquest vi.

Any de plantació: 1974.

Marc de plantació: 2,8 x 1,2 .

Sistema de formació: emparrat.

Orientació Sud est.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·li-moses, ben estructurats, porosos, i amb freqüent activitat de fauna. Són sòls molt aptes per a l'ús vitícola que permeten expressar plenament el caràcter varietal dels ceps.

VEREMA 2019

Una climatologia ideal, pluges moderades i una bona evolució del raïm en el darrer cicle vegetatiu van permetre una verema marcada per una molt bona qualitat. La maduració del raïm va ser molt bona, així com la seva sanitat. L'equilibri entre les temperatures i la pluviometria va permetre collir un raïm amb òptimes condicions i elaborar vins d'alta qualitat. Una verema de catàleg. Vam començar el 14 d'agost amb la Pinot Noir i vam acabar el 25 de setembre amb el Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat molt suau a baixa pressió amb una curta maceració pel·licular, i una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada.

NOTA DE TAST

Vi que ofereix gran vivacitat i capacitat d'envelliment a l'ampolla. Té un marcat caràcter varietal amb una acidesa molt viva i un bon pas en boca. Color groc pàl·lid brillant. Té un nas delicat amb notes de fruita blanca dolça i tocs cítrics que suggereixen molta frescor. Molt franc i amb un final llarg.



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

www.vinselcep.com

