



VARIETATS

Xarel·lo 100%

TEMP. DE SERVEI: 10°C-11°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 13% vol.

ACIDESA: 5,3 gr./l. tartàric

pH: 3,50



F57è '89'75A DG

D-BCHBC-F'88%

8°C"D9B98àCZ7CGH9FG'89'@5BC=5

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 2019

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



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

www.vinselcep.com

