



VARIETATS

43% Xarel·lo
33% Macabeu
24% Parellada

TEMP. DE SERVEI: 8°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 3,12



CLAROR

CAVA DE PARATGE QUALIFICAT "CAN PRATS" 2014
BRUT NATURE 2014



CLAROR és sinònim de puresa, és l'essència del Cava, la màxima expressió de la Mediterrània, les varietats tradicionals del Penedès i la intensitat de les vinyes velles. El primer Cava elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. És un Cava de llarga criança que representa la màxima expressió del "terroir". Un gran reserva amb matisos molt subtils i complexos.

VITICULTURA

Els raïms per a aquest Cava provenen dels terrers del Paratge de Can Prats, situades als Costers de l'Anoia. D'aquestes 4 hectàrees d'agricultura biodinàmica s'obtenen raïms que tenen un grau de maduresa i acidesa òptima. Xarel·lo de Can Prats: Any de plantació: 1960.

Macabeu i Parellada de Can Castany: Any de plantació: 1969

Sistema de formació: vinyes velles, en vas.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-lili-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.

Orientació Sud oest.

VEREMA 2014

Tardor molt càlida que va allargar el període de reserves d'energia del cep. Les pluges van permetre augmentar la capacitat hídrica del sòl. L'hivern va ser sec i molt càlid, provocant una brotada avançada dels ceps. La primavera va ser càlida i amb molta sequera, la qual cosa va provocar una pèrdua de producció. Les moderades pluges del mes de juliol i inicis d'agost van ajudar a una bona maduració del raïm. Vam tenir una verema poc productiva i de bona qualitat amb alta acidesa per als nostres vins. La verema d'aquest raïm va començar el 14 d'agost i va finalitzar el 26 de setembre.

VINIFICACIÓ AL CELLER

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 controlada, llevats autòctons. Amb un 12% del vi base envellit en barrica durant 3 mesos. Remenat anual de les ampelles. Criança superior a 60 mesos.

NOTA DE TAST

Un rosari fi i persistent. Aromes fins. Molt franc i fresc, amb aromes fruiters de poma, ametlla torrada i subtils matisos minerals. Molt fi, elegant i complex en boca. El pas per boca acaba amb un final persistent.



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

www.vinselcep.com



PARATGE QUALIFICAT DE "CAN PRATS"



Pel que fa al paratge, el nostre celler està format per 4 finques unides per unes vinyes molt singulars, situades en dos indrets ben diferenciats. Tres d'aquestes quatre finques conformen el **paratge de Can Prats**, que abasta un total de 95 hectàrees de vinyes enllaçades a través de la conca del torrent de Can Prats. Aquestes vinyes reuneixen unes característiques singulars en el seu conjunt. Totes elles es troben a la vessant solana d'aquesta petita conca, que travessa el nostre **paratge de Can Prats** fins al riu Anoia, i en ella es reconeix una successió geològica que genera una diversitat de sòls d'un àmbit superior molt més gran. Un paratge de vessants suaus, amb torrents i barrancs i petits boscos, amb de fauna i flora representativa d'aquest àmbit superior.

El primer **cava de paratge qualificat** havia de ser la màxima expressió de les nostres vinyes, elaborat amb les varietats tradicionals: **xarel·lo, macabeu i parellada**. Per elaborar el nostre cava Claror, dins d'aquest paratge s'han seleccionat **5,5 hectàrees de vinyes velles** de les tres varietats tradicionals, que històricament han produït uns raïms de qualitat excepcional. Aquestes vinyes reuneixen unes característiques singulars en el seu conjunt, les quals des de l'any 2003 es treballen totes elles seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. **Claror va ser el primer cava biodinàmic amb l'anyada 2006.**

