



VARIEDADES
Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS
GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
vol. ACIDEZ: 6,1 gr./l. tartárico
pH: 3,38



OT DE VINS EL CEP
BLANCO de TERROIR 2020
D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. *Un blanco de terroir con marcado carácter mediterráneo por su frescura e intensidad aromática. La variedad autóctona xarel·lo aporta fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de un largo recorrido*

VITICULTURA

Este vino procede de un viñedo de Xarel·lo de nuestra propiedad de Can Miquel de les Planes en Gelida, situada en las laderas de Espiells. Esta viña de 2 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica, y nos permite obtener una uva con el nivel óptimo de calidad para elaborar este vino

Año de plantación: 1974.

Marco de plantación: 2,8 x 1,2.

Sistema de formación: espaldera.

Orientación Sureste.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las viñas.

VENDIMIA 2020

Una climatología adversa con lluvias abundantes en la primavera y humedades extremas marcaron la vendimia por la presencia del mildiu. A pesar de la aplicación de tratamientos ecológicos no fue posible salvar toda la cosecha. Finalmente las viñas que resistieron el mildiu representaron un 25% de la producción normal. Esto hizo que los racimos supervivientes se trataran con mucha cura para conseguir vinos de gran calidad. La subida de temperaturas a finales de julio hizo avanzar la vendimia y empezamos el 4 de agosto con el Pinot Noir y acabamos el 30 de septiembre con el Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensa-do muy suave a baja presión con una corta maceración pelicular, y una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido brillante. Tiene una nariz delicada con notas de fruta blanca dulce y toques cítricos que sugieren mucha frescura. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, equilibrio y complejidad. Muy franco y con un final largo.



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

www.vinselcep.com

