



#### VARIEDADES

50% Xarel·lo  
20% Macabeo  
15% Chardonnay  
15% Pinot Noir

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-8°C

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.  
ACIDEZ: 6,4 gr./l. tartárico  
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.  
pH: 3,01



## CLOS GELIDA 4 HERETATS

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017  
CAVA PENEDEÈS · COSTERS DE L'ANOIA

*Un gran clásico de Vins el Cep. Personalidad y la elegancia. Cuatro terruños y cuatro variedades, con el Xarel·lo como base. Fruto de nuestro conocimiento y nuestra experiencia fiel reflejo de nuestros terruños.*

#### VITICULTURA

Para cada variedad seleccionamos los mejores viñedos en cada una de nuestras 4 propiedades: Macabeo de Can Simón, Pinot Noir de Can Prats, en Sant Llorenç, Xarel·lo de Can Castany y Chardonnay de Can Miquel de les Planes, en Gelida, situadas en la privilegiada zona de Espiells, en la cuenca del río Anoia. De estas viñas podemos obtener el mejor uva con el nivel más óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: entre 1955 y 1990.

Marco de plantación: 3.500 pies / ha.

Sistema de formación: en vaso y espaldera el Chardonnay.

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 cepas.

Orientación sureste.

#### VENDIMIA 2017

La cosecha 2017 ha sido una de las más tempranas de la historia. 2017, un año marcado por las altas temperaturas durante el verano y un largo período de sequía a partir de abril, ha llevado a una disminución significativa en el rendimiento en torno al 20% y un avance de la maduración. Aún así, esta vendimia ha gozado de un buen estado sanitario de las uvas, lo que nos ha permitido cosecharla en su óptimo punto de madurez y podemos esperar vinos de calidad.

#### VINIFICACIÓN EN BODEGA

La vinificación y elaboración se hacen en nuestra bodega para garantizar el origen de la uva y un riguroso proceso de elaboración. Vendimia manual. Entra-da rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extrac-ción de mosto flor del 50%. Fermentación de cada variedad en pequeños depó-sitos a temperatura controlada. Crianza superior a 40 meses.

#### NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con tonos dorados. Burbujas finas y persistentes. Un cava brut nature, franco y agradable. Aromas de manzana y notas de brioche obteni-das durante la crianza. Un cava delicado con buena textura en boca. Elegante y complejo de gran expresividad.



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

[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

