



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO de TERRER 2020
D.O. PENEDÈS, COSTERS DE L'ANOIA

CLOT DEL ROURE, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terrer de vinya vella, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 77 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 2020

Una climatologia adversa amb pluges abundants a la primavera i humitats extremes van marcar la verema per la presència del mildiu. Tot i l'aplicació de tractaments ecològics no va ser possible salvar tota la collita. Finalment les vinyes que van resistir el mildiu van representar un 25% de la producció normal. Això va fer que els raïms supervivents es tractessin amb molta cura per aconseguir vins de gran qualitat. La pujada de temperatures a finals de juliol va fer avançar la verema i vàrem començar el 4 d'agost amb el Pinot Noir i vàrem acabar el 30 de setembre amb el Cabernet Sauvignon.

VARIETATS

100% Xarel·lo

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 13%
vol. ACIDESA: 5,3 gr./l.
tartàric pH: 3,17

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

Un nas molt singular que mostra el seu caràcter varietal amb notes florals i de fruita blanca i cítrica (poma i aranja), també records de fonoll i anisats que augmenten la seva complexitat. Intensitat d'aromes marcats per la mineralitat, una mica salí. Expressiu, fresc i molt persistent en boca.



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

