



VARIETADES

Xarel·lo 100%

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 13% vol.
ACIDEZ: 5,3 gr./l. tartárico
pH: 3,17



CLOT DEL ROURE

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

CLOT DEL ROURE, nombre de la viña de donde proviene este vino. Vino de terruño de viña vieja, elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Esta viña de 77 años de raíces profundas y suelo calcáreo, aporta la máxima expresión del Xarel·lo. Pura elegancia y riqueza de matices.

VITICULTURA

Este vino procede de la viña de xarel·lo "Clot del Roure" en nuestra propiedad de Can Prats en San Llorenç, situada en la privilegiada zona de Espiells, en la cuenca del río Anoia. Esta viña de 1,5 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 1943.

Marco de plantación: 3.500 pies / ha.

Sistema de formación: Vaso tradicional.

Suelo calcáreo, de textura arenosa. Orientación Sureste.

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 pequeñas. Selección de la uva y entrada rápida y por gravedad en la bodega. Hacemos una maceración pelicular para aumentar la complejidad aromática, y aplicamos un rendimiento de prensado muy bajo, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación y crianza en barricas de castaño y roble durante 6 meses, trabajando con las lías más finas.

NOTA DE CATA

Una nariz muy singular que muestra su carácter varietal con notas florales y de fruta blanca y cítrica (manzana y pomelo), también recuerdos de hinojo y anisados que aumentan su complejidad. Intensidad de aromas marcados por la mineralidad, algo salino. Expresivo, fresco y muy persistente en boca.



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

www.vinselcep.com

