



**VARIEDADES**  
Xarel·lo 100%

**DATOS ANALÍTICOS**  
GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%  
vol. ACIDEZ: 6,1 gr./l. tartárico  
pH: 3,16

---

## GR5 SENDERS

XAREL·LO de TERROIR 2020  
D.O. PENEDES, COSTERS DE L'ANOIA

---

El GR 5, es el sendero que atraviesa nuestras viñas. El Xarel·lo es la variedad reina de nuestra zona. Tiene buena estructura y capacidad de envejecimiento. La viña de Xarel·lo de "El Serral" refleja la originalidad de este vino por sus espectaculares cepas viejas que nos dan unos vinos finos y elegantes que captan la identidad del terruño.

### VITICULTURA

Este vino procede de la viña de Xarel·lo "El Serral" de nuestro terruño de Can Miquel de les Planes, situada en el Noreste del Penedès. Esta viña de 2 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica.

Año de plantación: 1954.

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 de 20 Kg. Entrada rápida y por gravedad en bodega. Corta maceración con los hollejos. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Un 20% lo fermenta en barricas de castaño y roble francés durante 4 meses y un 80% en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con las lías más finas hacemos un "batonage" tanto en barrica como en el depósito.

### NOTA DE CATA

Nariz muy delicada donde se aprecian notas de fruta blanca como la manzana y pera. Buen paso de boca, delicada riqueza de matices en muy buena sintonía. Ligeros toques herbáceos, hinojo y una marcada acidez.



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

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

