

PET-NAT XAREL·LO 2021



PET-NAT XAREL·LO: *Vi escumós elaborat seguint el metode Ancestral. Busca mantenir la tipicitat i l'expressivitat dels aromes primaris del Xarel·lo. De mínima intervenció, sense filtrar ni clarificar. Pot presentar precipitats naturals a l'ampolla.*

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo Josepeta 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: 1987.

Marc de plantació: 3.500 peus/ha.

Sistema de formació: Bas tradicional.

Sòl calcari, de textura sorrenca. Orientació Sud-est.

VEREMA 2021

Una climatologia amb poques pluges però una bona evolució del raïm en el darrer cicle vegetatiu van permetre una verema marcada per una molt bona qualitat. La maduració del raïm va ser molt bona i va permetre collir un raïm amb òptimes condicions. Una verema marcada per la baixa pluviometria i baixos rendiments. Aquest raïm es va collir la primera setmana de setembre.

VARIETATS

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12 % vol.

ACIDESA: 7,4 gr./l. tartàric

pH: 3,00

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes. Entrada ràpida i per gravetat al celler. Premsat molt suau a baixa pressió amb una curta maceració pel·licular, i una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Primera fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Embotellem i acabem la fermentació dins l'ampolla. Un cop acaba deixem les ampolles en criança amb les lies durant 12 mesos.

NOTA DE TAST

Vi escumós fresc i de gran vivacitat. Color groc pàl·lid brillant. Té un nas delicat amb notes de fruita blanca i tocs cítrics que suggereixen molta frescor. Té un marcat caràcter varietal on destaquen els aromes primaris del Xarel·lo. Destaca amb una acidesa molt viva, un carbònic ben integrat i un pas en boca net. Molt franc i amb un final llarg.



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

www.vinselcep.com

