



VARIETIES

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTQUES GRAU

ALCOHÒLIC: 13% vol.

ACIDESA: 5,5 gr./l. tartàric

pH: 3,23



CLOT DEL ROURE

XAREL·LO BRISAT 2021

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

CLOT DEL ROURE, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terres de vinya vella, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 78 anys d'arrels profundes i sòl calcari, aporta la màxima expressió del Xarel·lo, que hem brisat recuperant el que s'elaborava a les nostres masies.

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

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-llimoses, ben estructurats, porosos.

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.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes petites. Recuperant el xarel·lo que s'elaborava a les nostres masies, l'hem fermentat sencer amb la rapa, la pellofa, la polpa i el pinyol, durant quatre setmanes en bocois de 600 l. de castanyer, a baixa temperatura. Després de premsat, roman durant 9 mesos amb les mares en botes de roure francès de segon any. És un vi de mínima intervenció, no filtrat i amb molt poc sulfits afegits.

NOTA DE TAST

De color groc daurat amb reflexos ataronjats. En nas ens dóna aromes de fruites blanques madures, amb tocs de flors blanques acompanyades per notes anisades i records vegetals. En boca és càlid, ampli i equilibrat. Tot i tenir la força d'un vi brisat és molt delicat.



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

www.vinselcep.com

