



#### VARIETATS

Xarel·lo 100%

#### DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5 %  
vol. ACIDESA: 6,1 gr./l.  
tartàric pH: 3,38



### OT DE VINS EL CEP

BLANC de TERRER 2020  
D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

**OT. ORIGEN+TERRER.** *Un vi jove de terrer amb marcat caràcter mediterrani per la seva frescor i intensitat aromàtica. La varietat autòctona de xarel·lo aporta fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la frescor d'un llarg recorregut.*

#### VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Xarel·lo de la nostra propietat de Can Miquel de les Planes a Gelida, situada als costers d'Espiells. Aquesta vinya de 2 ha. es cultiva seguint els principis de la agricultura ecològica, i ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de qualitat per elaborar aquest vi.

Any de plantació: 1974.

Marc de plantació: 2,8 x 1,2 .

Sistema de formació: emparrat.

Orientació Sud est.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·li-moses, ben estructurats, porosos, i amb freqüent activitat de fauna. Són sòls molt aptes per a l'ús vitícola que permeten expressar plenament el caràcter varietal dels ceps.

#### VEREMA 2020

Una climatologia adversa amb pluges abundants a la primavera i humitats extremes van marcar la verema per la presència del míldiu. Tot i l'aplicació de tractaments ecològics no va ser possible salvar tota la collita. Finalment les vinyes que van resistir el míldiu 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.

#### VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. 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. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada.

#### NOTA DE TAST

Vi que ofereix gran vivacitat i capacitat d'envelliment a l'ampolla. Té un marcat caràcter varietal amb una acidesa molt viva i un bon pas en boca. Color groc pàl·lid brillant. Té un nas delicat amb notes de fruita blanca dolça i tocs cítrics que suggereixen molta frescor. Molt franc i amb un final llarg.



CAN LLOPART DE LES ALZINES,  
Espiells, Sant Sadurn d'Anoia,  
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.  
[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

