



VARIETATS

50% Xarel·lo
20% Macabeu
15% Chardonnay
15% Pinot Noir

TEMP. DE SERVEI: 6°C-8°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,4 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 3,01



CLOS GELIDA 4 HERETATS

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017
CAVA PENEDES · COSTERS DE L'ANOIA

Un gran clàssic de Vins el Cep. Personalitat i l'elegància. Quatre terrers i quatre varietats, amb el Xarel·lo com a base. Fruit del nostre coneixement i la nostra experiència és un fidel reflex dels nostres terrers.

VITICULTURA

Per a cada varietat seleccionem les millors vinyes en cadascuna de les nostres 4 heretats: Macabeu de Can Simón i Pinot Noir de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hor-tons, Xarel·lo de Can Castany i Chardonnay de Can Miquel de les Planes, a Gelida, situades a la privilegiada zona d'Espiells, a la conca del riu Anoia. D'aquestes vinyes podem obtenir el millor raïm amb el nivell més òptim de maduració i acidesa

Any de plantació: entre 1955 i 1990.

Marc de plantació: 3.500 peus / ha.

Sistema de formació: en vas i emparat pel Chardonnay.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-lli-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.

Orientació sud-est.

VEREMA 2017

La verema 2017 va ser una de les més primerenques de la història, una anyada marcada per les altes temperatures durant tot l'estiu, així i un llarg període de sequera des de l'abril, va provocar una baixada important del rendiment al voltant del 20% i un avançament de la maduració. Tot i així, aquesta anyada destaca pel bon estat sanitari del raïm, que ens va permetre collir-lo en el seu punt òptim de maduresa i donar vins de qualitat. Vam començar el 4 d'agost amb el Pinot Noir i vam acabar el 9 de setembre amb la parellada.

VINIFICACIÓ AL CELLER

La vinificació i elaboració es fan al nostre celler per tal de garantir l'origen del raïm i un rigorós procés d'elaboració. Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació de cada varietat en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 40 mesos.

NOTA DE TAST

Color groc palla amb tons daurats. Bombolles fines i persistents. Un cava brut nature franc i agradable. Aromes de poma i brioix obtinguts durant la criaça. Un cava delicat amb boca textura en boca. Elegant i complex, de gran expressivitat.



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

www.vinselcep.com

