



VARIETIES

Xarel·lo 100%

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5% vol.

ACIDESA: 6,1 gr./l. tartàric

pH: 3,16



GR5 SENDERS

XAREL· LO de TERRER 2020

D.O. PENEDÈS, COSTERS DE L'ANOIA

El GR5, és el sender que travessa els nostres terrers. El Xarel·lo és la varietat reina de la nostra zona. Té bona estructura i capacitat d'envelliment. La vinya de Xarel·lo de "El Pastor" reflectirà l'originalitat d'aquest vi pels seus espectaculars ceps vells que ens donen uns vins fins i elegants que copsen la identitat del terrer.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de Xarel·lo "El Pastor" del nostre terrer de Can Prats, situada a Sant Lloçç d'Hortons, als Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 2 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura ecològica.

Any de plantació: 1984.

Marc de plantació: 3.500 peus/ha.

Sistema de formació: Bas tradicional.

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

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 de 20 Kg. Entrada ràpida i per gravetat al celler. Curta maceració amb les pells. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Un 20% fermentació en botes de roure francès durant 4 mesos i un 80% en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Amb la mares més fines fem un "batonage" tan en bota com al dipòsit.

NOTA DE TAST

Nas molt franc i delicat on s'aprecien notes de fruita blanca com la poma i pera. Bon pas en boca, delicada riquesa de matisos en molt bona sintonia. Lleugers tocs herbacis, fonoll i una marcada acidesa. De llarg recorregut.



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

www.vinselcep.com

