



VARIETATS

Xarel·lo 100%

TEMP. DE SERVEI: 10°C-11°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 13% vol.

ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric

pH: 3,10



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



CLOT DEL ROURE

2016

D.O. Penedès

CLOT DEL ROURE, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terrer de vinyes velles, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 70 anys d'arrels profundes i sòl calcari, aporta la màxima expressió del Xarel·lo. Pura elegància i riquesa de matisos.

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 d'Espells, a la conca del riu 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.

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

VEREMA 2016

La primavera va començar càlida i seca. Al mes de maig va començar la calor i a finals de juny encara es va accentuar més. Aquestes temperatures junt amb una sequera molt severa fins al juliol, va provocar unes condicions extremes per al desenvolupament vegetatiu. Durant l'any agrícola vàrem tenir una pluviometria molt baixa de 290 l/m² i una temperatura mitjana de 15 °C. Aquests raïms es van collir la primera setmana de setembre.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes petites. Tria del raïm i entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Fem una maceració pel·licular per augmentar la complexitat aromàtica, i apliquem un rendiment de premsat molt baix, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació i criança en bocois de castanyer i roure durant 6 mesos, treballant amb les mares més fines.

NOTA DE TAST

Un nas molt singular que mostra el seu caràcter varietal amb notes florals i de fruita blanca cítrica (poma i aranja), també records de fonoll i anisats que augmenten la seva complexitat. Intensitat d'aromes marcats per la mineralitat, una mica salí. Expressiu, fresc i molt persistent en boca.

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

www.vinselcep.com

