



VINS EL CEP

VINYES DEL 1448

VINS I CAVES DE TERRER
VITICULTURA ECOLÒGICA I BIODINÀMICA
4 FAMÍLIES DE VITICULTORS
Can Castany · Can Miquel de les Planes
Can Prats · Can Simon



VARIETATS

35% Xarel·lo
25% Macabeu
20% Parellada
20% Chardonnay

TEMP. DE SERVEI: 6°C-8°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 2,95

MARQUÈS DE GELIDA 4 HERETATS

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2015
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 propietats: Macabeu de Can Simón i Xarel·lo de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hortons, parellada 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 emparrat pel Chardonnay.

Sòls calcaris de textura franca (equilibri entre sorrenques, llimoses y argiles). Orientació sud-est.

VEREMA 2015

Tardor molt càlida que va allargar el període de reserves d'energia del cep. Les pluges van permetre augmentar la capacitat hídrica del sòl. L'hivern va ser sec i molt càlid, provocant una brotada avançada del cep. La primavera va ser càlida i amb molta sequera, el que va provocar una pèrdua de producció. Les moderades pluges del mes de juliol i inicis d'agost van ajudar a una bona maduració del raïm. Vàrem tenir una verema poc productiva i de bona qualitat amb una alta acidesa per als nostres vins. Aquest Pinot Noir es va collir el 18 i 19 d'agost.

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 complexe, de gran expressivitat.

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

www.vinselcep.com

