



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
30% Macabeu
25% Parellada
10% Chardonnay

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 3,05



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



MIM NATURA

BRUT RESERVA 2016
CAVA PENEDEÈS · COSTERS DE L'ANOIA

MIM NATURA, 'imitar', 'acció de mirar' la natura. Elaborat segons els principis de l'agricultura ecològica, representa el nostre compromís i respecte amb el Medi Ambient. Vinyes velles, tradició i concentració de matisos. Un cava amb molta personalitat i d'extrema elegància.

VITICULTURA

Aquest cava procedeix de 3 vinyes velles de les propietats de Can Prats i Can Miquel de les Planes, i d'una vinya de Chardonnay de Can Castany, totes a Sant Llorenç i Gelida, als Costers de l'Anoia. D'aquestes 15 ha. de vinya ecològica obtenim un raïm amb el nivell òptim de maduració i acidesa.

Any de plantació: entre el 1958 i el 1990.

Sistema de formació: en vas les vinyes velles, i emparat el Chardonnay.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-lliçoses, 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 oest

VEREMA 2016

Tardor calorosa i molt humida. L'hivern va ser fred, amb una nevada el 4 de febrer que va anar molt bé per aportar humitat al sòl. La primavera va començar fresca. 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 390 l/m² i una temperatura mitjana de 15 °C.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat al celler. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 24 mesos.

NOTA DE TAST

Rosari elegant i persistent. Un cava brut expressiu i d'alta intensitat aromàtica, un nas molt fresc i cítric. Bona textura en boca, fi i equilibrat. Carbònic molt ben integrat, un vi que mostra una bona evolució en boca. Elegant, delicat i amb un final llarg i persistent.

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

www.vinselcep.com

