



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

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,4 gr./l. tartàric

SUCRES TOTALS: 8 g/l.

pH: 2,97

MIM NATURA PINOT NOIR

BRUT RESERVA 2015

CAVA PENEDEÈS · COSTERS DE L'ANOIA

MIM NATURA, 'imitar', 'acció de mirar' la natura. *Un rosat molt sofisticat. L'experiència d'una varietat negra, la Pinot Noir, que aporta al nostre rosat fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la frescor d'un llarg recorregut.*

VITICULTURA

Aquest vi procedeix exclusivament d'una vinya de Pinot Noir de la nostra finca de Can Prats a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona dels costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 4 ha es conrea seguint els principis de l'agricultura ecològica, i ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de maduració, mantenint l'acidesa pròpia de la varietat.

Any de plantació: 1991.

Marc de plantació: 3.000 peus/ha.

Sistema de formació: emparrat.

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 cepes.

Orientació Sud oest.

VEREMA 2015

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 a la bodega. Premsat molt suau a baixa pressió sense maceració, amb una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 18 mesos.

NOTA DE TAST

Un cava de gran personalitat i intensitat aromàtica, on predominen els aromes a fruits vermells dolços sobre un fons floral amb records de violeta. En boca mostra un gran equilibri i densitat. Bombolla ben integrada, un vi de gran volum, seductor i elegant.

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

www.vinselcep.com

