



VARIETATS

Pinot Noir 100%

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,3 gr./l. tartàric

SUCRES TOTALS: 8 g/l.

pH: 2,99

MARQUÈS DE GELIDA PINOT NOIR

BRUT RESERVA 2016

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

Un cava sofisticat. L'experiència d'una varietat diferent, la Pinot Noir, que aporta al nostre rosat fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la seva suavitat i frescor.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Pinot Noir de la nostra propietat de Can Prats a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona d'Espiells. Aquesta vinya de 4,5 ha. ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de maduració mantenint l'acidesa necessària.

Any de plantació: 1991.

Marc de plantació: 3.000 peus/ha.

Sistema de formació: en espatllera.

Sòl calcari, de textura sorrenca. 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 a la bodega. Curta maceració del most i premsat a baixa pressió amb una extracció de flor del 50%. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança mínima de 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.