



VARIETADES

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVICIO: 8°C-9°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

ACIDEZ: 6,3 gr./l. tartárico

AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.

pH: 3,05



MIM NATURA BLANC DE NOIRS BRUT NATURE · GRAN RESERVA 2019

CAVA · COMTATS DE BARCELONA · VALLS D'ANOIA-FOIX

Selección de grandes vinos de añada, que por su elegancia y complejidad, tienen un gran potencial de envejecimiento. Cada añada dará personalidad a este gran cava.

VITICULTURA

Seleccionamos un viñedo de Pinot Noir del Paraje de Can Prats, en Espiells. De estas 2 hectáreas obtenemos las uvas que darán los vinos con el nivel óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: 1990.

Sistema de formación: en espaldera.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las cepas.

VENDIMIA 2019

Un clima ideal, unas lluvias moderadas y una buena evolución de la uva en el último ciclo vegetativo permitieron una vendimia marcada por una muy buena calidad. La maduración de la uva fue muy buena. El equilibrio entre temperaturas y lluvias permitió cosechar una uva con condiciones óptimas y producir vinos de alta calidad. Una cosecha de catálogo. Empezamos el 14 de agosto con la Pinot Noir y terminamos el 25 de septiembre con la Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

La vinificación y elaboración se hacen en nuestra bodega para garantizar el origen de la uva y un riguroso proceso de elaboración. Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 30%. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. De este vino solo se harán 5.000 l. Crianza superior a 60 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes de lenta evolución. Aromas francos, que combinan los cítricos, con suaves tostados, y brioche. Un cava elegante de gran mineralidad que en boca se muestra denso y amplio, propio de la variedad. Equilibrado y elegante, con un final muy largo.



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

www.vinselcep.com

