



VARIETATS

45% Xarel·lo
25% Macabeu
15% Parellada
10% Chardonnay

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTQUES

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



MIM NATURA BRUT RESERVA 2019

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

MIM NATURA, 'imitar', 'acció de mimar' 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-l·limoses, 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 2019

Una climatologia ideal, pluges moderades i una bona evolució del raïm en el darrer cicle vegetatiu van permetre una verema marcada per una molt bona qualitat. La maduració del raïm va ser molt bona, així com la seva sanitat.

L'equilibri entre les temperatures i la pluviometria va permetre collir un raï amb òptimes condicions i elaborar vins d'alta qualitat. Una verema de catàleg Vam començar el 14 d'agost amb la Pinot Noir i vam acabar el 25 de setembre amb el Cabernet Sauvignon.

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 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,
Espells, Sant Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

