



## MIM NATURA BRUT NATURE RESERVA 2021

CAVA · COMTATS DE BARCELONA · VALLS DE L'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 d'Espiells. 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-lli-moses, 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.

### VEREMA 2021

Una climatologia marcada per les poques pluges, però la reserva d'aigua de l'any anterior i la bona evolució del raïm en l'últim cicle vegetatiu van permetre una verema sana i de bones condicions. La maduració del raïm va ser excel·lent i va permetre collir amb unes condicions molt bones. Una anyada marcada per la baixa pluviometria i baixos rendiments. Aquest raïm el collim la primera setmana de setembre.

### VARIETATS

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

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

### DADES ANALÍTQUES

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

### 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 48 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](http://www.vinselcep.com)

