



VARIETATS

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCÒHOLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,4 gr./l. tartàric

SUCRE TOTAL: 4 g/l.

pH: 3,01



MIM NATURA PINOT NOIR BRUT RESERVA 2022

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

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

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: 1990.

Marc de plantació: 3.000 peus/ha.

Sistema de formació: emparat.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·li-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 2022

La climatologia va estar marcada per una sequedat per sobre de la mitja i aquesta falta de pluja en definitiva ha marcat l'anyada. A finals de primavera vam tenir una onada de calor intensa i prolongada i això va accelerar el verolat i la maduració del raïm. A conseqüència, la verema va començar amb el Pinot Noir l'1 d'agost, sent així la més primerenca de la nostra història. La quantitat de raïm que vam obtenir va ser normal, però el raïm obtingut pesava menys degut a la falta d'aigua, això va provocar pèrdues d'un 25% sobre la collita anterior. El raïm va entrar al celler en un punt de maduració òptim, qualitativament bo i sa. Obtenint vins d'alta concentració, intensitat i amb bones característiques per poder elaborar els nostres Vins tranquils i Caves.

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 24 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 Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.
www.vinselcep.com

