



VINS EL CEP  
VITICULTORS DES DE 1448

4 FAMILIAS DE VITICULTORES DESDE 1448  
ELABORADORES DESDE 1980  
PIONEROS EN BIODINÁMICA  
PRIMEROS ELABORADORES INTEGRALES



## MIM NATURA PINOT NOIR BRUT RESERVA 2022

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

*MIM NATURA, "imitar", "acción de mimar" la naturaleza. Un rosado muy sofisticado. La experiencia de una variedad negra, la Pinot Noir, que aporta a nuestro rosado fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de largo recorrido.*

### VITICULTURA

Este vino procede exclusivamente de una viña de Pinot Noir de nuestra finca de Can Prats en Sant Lorenc, situada en la privilegiada zona de los Costers de l'Anoia. Esta viña de 4 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica, y nos permite obtener una uva con el nivel óptimo de maduración, manteniendo la acidez propia de la variedad.

Año de plantación: 1990.

Marco de plantación: 3.000 pies / ha.

Sistema de formación: emparrado.

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.

Orientación Sur oeste.

### VENDIMIA 2022

La climatología estuvo marcada por una sequedad por encima de la media y esta falta de lluvia en definitiva marco la añada. A finales de primavera tuvimos una ola de calor intensa y prolongada y esto aceleró la maduración de la uva. A consecuencia, la vendimia empezó con el Pinot Noir el 1 de agosto, siendo de esta forma la más temprana de nuestra historia. La cantidad de uva que obtuvimos fue normal, pero la uva obtenida pesaba menos debido a la falta de agua. Esto provocó pérdidas de un 25% sobre la cosecha anterior.

La uva entró en bodega en un punto de maduración óptimo. Cualitativamente lo consideramos un año bueno y sano. Obteniendo vinos de alta concentración, intensidad y con buenas características para poder elaborar nuestros Vinos tranquilos y Cavas.

### VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado muy suave a baja presión sin maceración, con una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

### NOTA DECATA

Un cava de gran personalidad e intensidad aromática, donde predominan los aromas a frutos rojos sobre un fondo floral con recuerdos de violeta. En boca muestra un gran equilibrio y densidad. Burbuja bien integrada, un vino de gran volumen, seductor y elegante.

### VARIEDADES

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-7°C

### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.

ACIDEZ: 6,6 gr./l. tartárico

AZUCAR TOTAL: 4 g/l.

pH: 3,02



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

[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

