

PET-NAT PINOT NOIR 2025

ESPIELLS

PET-NAT PINOT NOIR: Vi escumós elaborat seguint el mètode Ancestral. Busca mantenir la tipicitat i l'expressivitat dels aromes primaris del Pinot Noir. De mínima intervenció, sense filtrar ni clarificar. Pot presentar precipitats naturals a l'ampolla.

VITICULTURA

Per aquest cava seleccionem una vinya de Pinot Noir de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hortons, Espiells. D'aquestes 2 hectàrees obtenim el raïm que donarà els vins amb el nivell òptim de maduració i acidesa.

Any de plantació: 1990.

Sistema de formació: emparrat.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-limosos, 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 2025

La verema es va iniciar el 8 d'agost i va finalitzar el 8 de setembre, convertint-se així en una de les més ràpides de la nostra història. Aquest ritme accelerat va estar marcat per les altes temperatures de les primeres setmanes, que van provocar una maduració molt més ràpida del raïm del que és habitual. Malgrat aquest avançament, el resultat ha estat excel·lent, amb raïms d'una qualitat excepcional, amb equilibri òptim entre sucres i acidesa. Un altre fet a destacar és la recuperació de la pluviometria després de cinc anys de sequera. Aquesta aportació d'aigua ha estat decisiva per a l'estat sanitari de la vinya i ha permès un increment notable de la producció, consolidant aquesta collita no només com una de les més qualitatives, sinó també com una de les més abundants dels darrers temps. Podem afirmar que és la millor anyada des de 2009, amb vins aromàtics, equilibrats i amb un gran potencial d'envelliment, expressant amb autenticitat la riquesa del nostre territori.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en caixes. Entrada ràpida i per gravetat al celler. Premsat molt suau a baixa pressió amb una curta maceració pel·lucular, i una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Primera fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Embotellem i acabem la fermentació dins l'ampolla. Un cop acaba deixem les ampolles en criança amb les lies durant 12 mesos.

NOTA DE TAST

Vi escumós fresc i de gran vivacitat. Color rosat pàl·lid brillant. Té un nas delicat amb notes de fruita vermella amb records maduixa Vermella i lleugers torrats. Té un marcat caràcter varietal on destaquen els aromes primaris del Pinot Noir. Destaca per la seva alta cremositat, una acidesa viva, un carbònic ben integrat i un pas en boca molt elegant.



VARIETATS

Pinot Noir 100%

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 11,5 % vol.

ACIDESA: 7,7 gr./l. tartàric

pH: 3,01



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

www.vinselcep.com

