

PET-NAT PINOT NOIR 2025

ESPIELLS



VARIEDADES

Pinot Noir 100%

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Acidez: 7,7 g/l. tartárico

pH: 3,02



PET-NAT PINOT NOIR: *Vino espumoso elaborado siguiendo el método ancestral. Busca mantener la tipicidad y la expresividad de los aromas primarios del Pinot Noir. De mínima intervención, sin filtrar ni clarificar. Puede presentar sedimentos naturales en la botella.*

VITICULTURA

Para este vino seleccionamos una viña de Pinot Noir de Can Prats, en Sant Llorenç d'Hortons, Espiells. De estas 2 hectáreas obtenemos la uva que dará los vinos con el nivel óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: 1990.

Sistema de formación: Emparrado.

Suelos: Moderadamente profundos, carbonatados, con texturas predominantemente 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.

VENDIMIA 2025

La vendimia comenzó el 8 de agosto y finalizó el 8 de septiembre, convirtiéndose así en una de las más rápidas de nuestra historia. Este ritmo acelerado estuvo marcado por las altas temperaturas de las primeras semanas de agosto, que provocaron una maduración mucho más rápida de lo habitual. A pesar de este adelanto, el resultado ha sido excelente, con un óptimo equilibrio entre azúcares y acidez, dando lugar a unas uvas de una calidad excepcional. Otro hecho a destacar es la recuperación de la pluviometría tras cinco años de sequía, factor decisivo para el estado sanitario del viñedo y que ha permitido un notable incremento de la producción, consolidando esta cosecha no solo como una de las más cualitativas, sino también como una de las más abundantes de los últimos tiempos. Esta ha sido la mejor añada desde 2009, tanto en cantidad como en calidad. Los vinos se prevén aromáticos, equilibrados y con un gran potencial de envejecimiento, expresando con autenticidad la riqueza de nuestro territorio.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado muy suave a baja presión con una corta maceración pelicular y una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto.

Primera fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada.

Embotellamos y terminamos la fermentación dentro de la botella. Una vez finalizada, dejamos las botellas en crianza con las lías durante 12 meses.

NOTA DE CATA

Vino espumoso fresco y de gran viveza. Color rosado pálido brillante. Presenta una nariz delicada con notas de fruta roja, recuerdos de fresa madura y ligeros tostados. Tiene un marcado carácter varietal donde destacan los aromas primarios del Pinot Noir. Sobresale por su alta cremosidad, una acidez vibrante, un carbónico bien integrado y un paso en boca muy elegante.



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

www.vinselcep.com

