



RACÓ DE CAMPS

PINOT NOIR 2022

D.O. Penedès · COSTERS DE L'ANOIA

RACÓ DE CAMPS, nombre de la viña de donde proviene este vino. Vino de terruño de viñas viejas, elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica. Esta viña de 30 años de raíces profundas y suelo calcáreo, aporta la máxima expresión del Pinot Noir.

VITICULTURA

Este vino procede de la viña de Pinot Noir "Racó de Camps".

Este viñedo se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 1990

Sistema de formación: Emparrado

Suelo calcáreo, de textura arenosa. Orientación Sureste.

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.

VARIEDADES

100% Pinot Noir

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol.

ACIDEZ: 5,3 gr./l. tartárico

pH: 3,50

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas pequeñas. Fermentación y maceración en barrica de 600l durante 15 días. Crianza en botas de roble francés de 250l. de tercer y cuarto año durante 9 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí muy luminoso con reflejos grana. Limpio y brillante. Capa media. Deja una abundante lágrima densa y de evolución lenta. Muy franco en nariz, podemos apreciar de manera muy nítida aromas intensos de frutas rojas maduras, sobre todo cerezas, pero también frambuesas y fresas acompañadas de notas de grosellas negras, tan típicas de esta variedad, envueltas en todo momento por aromas balsámicos de cariz mentolado sobre un fondo sutil de aromas de especias dulces donde destacan las notas de vainilla.

En evolución se añaden al conjunto aromas de cacao. En boca tiene una entrada amplia donde muestra frescura gracias a una acidez viva, que le da tensión y hace de hilo de conductor del vino en un paso de boca sedoso donde encontramos unos taninos dulces y muy muy pulidos. Dominan los aromas afrutados, muy intensos, siempre acompañados en un segundo plano de las notas mentoladas, de los aromas de vainilla y los recuerdos de cacao que lo convierten en un vino mucho goloso. Longitud media y bastante persistente.



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

www.vinselcep.com

