



VARIETATS
100% Pinot Noir

DADES ANALÍTQUES GRAU
ALCOHÒLIC: 13,5% vol.
ACIDESA: 5,7 gr./ l. tartàric
pH: 3,25



RACÓ DE CAMPS PINOT NOIR 2024

D.O. PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

RACÓ DE CAMPS, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terror de vinya vella, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 30 anys d'arrels profundes i sòl calcari, aporta la màxima expressió de la Pinot Noir.

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya *Racó de Camps*, de la finca de Can Prats, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 1 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Any de plantació: 1990

Sistema de formació: Emparrat

Sòl calcari, de textura sorrenca. Orientació Sud-Est.

VEREMA 2024

La verema 2024 va començar el 8 d'agost. Després de tres anys de sequera, aquest any va ser una mica més plujós que l'anterior i les temperatures més suaus, especialment a la primavera, fet que va afavorir el desenvolupament vegetatiu de la vinya. Les precipitacions acumulades varen permetre una millor hidratació del sòl i una producció més equilibrada. Tot i això, la presència del mosquit verd va afectar el desenvolupament del raïm en algunes zones, fent que la producció final fos similar a la de 2023. La gestió del sòl i de l'aigua van continuar sent un repte i va ser clau per mantenir l'equilibri i la sanitat del raïm. Malgrat els desafiaments, la qualitat del raïm ha estat bona, amb vins expressius, amb una bona frescor i un gran potencial d'envelliment, mostrant fidelment el caràcter del nostre territori. Aquest xarel·lo es va collir entre el 18 i 19 d'agost.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual en petites caixes. Fermentació i maceració en bocois de 600 l. de castanyer durant 15 dies. Criança en botes de roure francès de 250 l. de tercer i quart any durant 9 mesos.

NOTA DE TAST

Color roig rubí molt lluminós amb reflexes grana. Net i brillant. Capa mitja. Deixa una abundant llàgrima densa i d'evolució lenta. Molt franc en nas, hi podem apreciar de manera molt nítida aromes intenses de fruites vermelles madures, sobretot cireres, però també gerds i maduixes acompanyades de notes de groselles negres, tan típiques d'aquesta varietat, embolcallades en tot moment per aromes balsàmiques de caire mentolat sobre un fons subtil d'aromes d'espècies dolces on hi destaquen les notes de vainilla. En evolució s'afegeixen al conjunt aromes de cacau. En boca té una entrada ampla on mostra frescor gràcies a una acidesa viva, que li dona tensió i fa de fil conductor del vi en un pas de boca sedós on hi trobem uns tanins dolços i molt ben polits. Dominen les aromes afruitades, molt intenses, sempre acompanyades en un segon pla de les notes mentolades, de les aromes de vainilla i els records de cacau que el converteixen en un vi molt llaminer. Llargada mitja i força persistent.



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

www.vinselcep.com

