



VARIEDADES

100% Pinot Noir

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.

ACIDEZ: 5,7 gr./l. tartárico

pH: 3,25



RACÓ DE CAMPS

PINOT NOIR 2024

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 2024

La vendimia comenzó el 8 de agosto. Después de tres años de sequía, el 2024 fue un poco más lluvioso que el anterior, especialmente en primavera, lo que favoreció el desarrollo vegetativo del viñedo. Las precipitaciones acumuladas permitieron una mejor hidratación del suelo y una producción que podría haberse considerado más equilibrada. Sin embargo, la presencia del mosquito verde afectó el desarrollo de la uva en algunas zonas, haciendo que la producción final fuera similar a la de 2023. La gestión del suelo y del agua ha seguido siendo un desafío y ha sido clave para mantener el equilibrio en el viñedo. A pesar de los desafíos, la calidad de la uva fue buena, con vinos vibrantes y expresivos, con una gran frescura y un excelente potencial de envejecimiento, reflejando fielmente el carácter de nuestra región.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas pequeñas. Fermentación y maceración en bodega 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

