
PET-NAT PINOT NOIR 2021

ESPIELLS



PET-NAT PINOT NOIR: *Vi escumós elaborat seguint el metode 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-lli-moses, 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 2021

Una climatologia amb poques pluges però una bona evolució del raïm en el darrer cicle vegetatiu van permetre una verema marcada per una molt bona qualitat. La maduració del raïm va ser molt bona i va permetre collir un raïm amb òptimes condicions. Una verema marcada per la baixa pluviometria i baixos rendiments. Aquest raïm es va collir la primera setmana de setembre.

VARIETATS

Pinot Noir 100%

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 11,5 % vol.

ACIDESA: 7,7 gr./l. tartàric

pH: 3,01

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·licular, 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.



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

www.vinselcep.com

