



VARIEDADES

85% Pinot Noir
15% Chardonnay

TEMP. DE SERVICIO: 8°C-9°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12%
vol. ACIDEZ: 6,3 gr./ l. tartárico
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.
pH: 3,05



MIM NATURA BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE · GRAN RESERVA 2014

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

Selección de grandes vinos, que por su elegancia y complejidad, tienen un gran potencial de envejecimiento. Cada añada dará personalidad a este gran cava.

VITICULTURA

Por cada variedad seleccionamos los mejores viñedos. Pinot noir de Can Prats, en Sant Llorenç, todas en los Costers d'Espiells. De estas 10 hectáreas obtenemos las uvas que darán los vinos con el nivel óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: 1990.

Sistema de formación: en espaldera.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes-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 2014

Otoño muy cálido que amplió el período de reservas energéticas de la vid. Las lluvias aumentaron la capacidad de agua del suelo. El invierno fué seco y muy cálido, causando un brotado avanzado de la vid. La primavera fue cálida y muy seca, lo que provocó una pérdida de producción. Las lluvias puntuales durante el mes de Julio y principios de Agosto ayudaron a una buena maduración de la uva. Tuvimos una cosecha de baja producción y de buena calidad con una alta acidez para nuestros vinos. Comenzamos la vendimia el 14 de Agosto con la Pinot Noir y terminamos el 2 de octubre con la Cabernet S.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 30%. Fermentación de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 60 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes de lenta evolución. Aromas francos, que combinan los cítricos, con suaves tostados, y brioche. Un cava elegante de gran mineralidad que en boca se muestra denso y amplio, propio de la variedad. Equilibrado y elegante, con un final muy largo.



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

www.vinselcep.com

