



VARIEDADES

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-7°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12%
vol. ACIDEZ: 6,4 gr./l. tartárico
AZUCAR TOTAL: 4 g/l.
pH: 3,01



MIM NATURA PINOT NOIR BRUT RESERVA 2017

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

MIM NATURA, "imitar", "acción de mimar" la naturaleza. Un rosado muy sofisticado. La experiencia de una variedad negra, la Pinot Noir, que aporta a nuestro rosado fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de largo recorrido.

VITICULTURA

Este vino procede exclusivamente de una viña de Pinot Noir de nuestra finca de Can Prats en Sant Lorenç, situada en la privilegiada zona de los Costers de l'Anoia. Esta viña de 4 hectáreas se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica, y nos permite obtener una uva con el nivel óptimo de maduración, manteniendo la acidez propia de la variedad.

Año de plantación: 1990.

Marco de plantación: 3.000 pies / ha.

Sistema de formación: emparrado.

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.

Orientación Sur oeste.

VENDIMIA 2017

La cosecha 2017 ha sido una de las más tempranas de la historia. 2017, un año marcado por las altas temperaturas durante el verano y un largo período de sequía a partir de abril, ha llevado a una disminución significativa en el rendimiento en torno al 20% y un avance de la maduración. Aún así, esta vendimia ha gozado de un buen estado sanitario de las uvas, lo que nos ha permitido cosecharla en su óptimo punto de madurez y podemos esperar vinos de calidad.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado muy suave a baja presión sin maceración, con una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

NOTA DE CATA

Un cava de gran personalidad e intensidad aromática, donde predominan los aromas a frutos rojos sobre un fondo floral con recuerdos de violeta. En boca muestra un gran equilibrio y densidad. Burbuja bien integrada, un vino de gran volumen, seductor y elegante.



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

www.vinselcep.com

