



VARIEDADES

100% Pinot Noir

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol.

ACIDEZ: 5,3 gr./l. tartárico

pH: 3,50



RACÓ DE CAMPS

PINOT NOIR 2019

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 2019

Un clima ideal, unas lluvias moderadas y una buena evolución de la uva en el último ciclo vegetativo permitieron una vendimia marcada por una muy buena calidad. La maduración de la uva fue muy buena. El equilibrio entre temperaturas y lluvias permitió cosechar una uva con condiciones óptimas y producir vinos de alta calidad. Una cosecha de catálogo. Comenzamos el 14 de agosto con la Pinot Noir y terminamos el 25 de septiembre con la Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en cajas pequeñas. Fermentación y maceración en barrica 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 fresca 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 Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

