



## CLOS GELIDA PINOT NOIR BRUT RESERVA 2017

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

*Un cava sofisticat. L'experiència d'una varietat diferent, la Pinot Noir, que aporta al nostre rosat fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la seva suavitat i frescor.*

### VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Pinot Noir de la nostra propietat de Can Prats a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona d'Espiells. Aquesta vinya de 4,5 ha. ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de maduració mantenint l'acidesa necessària.

Any de plantació: 1991.

Marc de plantació: 3.000 peus/ha.

Sistema de formació: emparrat.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·li-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 2017

La verema 2017 va ser una de les més primerenques de la història, una anyada marcada per les altes temperatures durant tot l'estiu, això i un llarg període de sequera des de l'abril, ha provocat una baixada important del rendiment al voltant del 20% i un avançament de la maduració. Tot i així, aquesta anyada destaca pel bon estat sanitari del raïm, que ens ha permès collir-lo en el seu punt òptim de maduresa i podem esperar vins de qualitat. Vam començar el 4 d'agost amb el Pinot Noir i vam acabar el 9 de setembre amb la parellada.

### VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat molt suau a baixa pressió sense maceració, amb una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 24 mesos.

### NOTA DE TAST

Un cava de gran personalitat i intensitat aromàtica, on predominen els aromes a fruits vermells dolços sobre un fons floral amb records de violeta. En boca mostra un gran equilibri i densitat. Bombolla ben integrada, un vi de gran volum, seductor i elegant.

### VARIETATS

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

### DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCÒHOLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,4 gr./l. tartàric

SUCRE TOTAL: 4 g/l.

pH: 3,01



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

[www.vinselcep.com](http://www.vinselcep.com)

