



VARIETATS

85% Pinot Noir
15% Chardonnay

TEMP. DE SERVEI: 8°C-9°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,3 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 0,5 g/l.
pH: 3,05



MIM NATURA BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE · GRAN RESERVA 2014

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

Selecció de grans vins d'anyada que per la seva elegància i complexitat tenen un gran potencial d'envelliment. Cada anyada donarà personalitat a aquest gran cava.

VITICULTURA

Per aquest cava seleccionem una vinya de Pinot Noir de Can Prats, a Sant Llorenç d'Hortons, als Costers de l'Anoia. D'aquestes 3 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 2014

Tardor molt càlida que va allargar el període de reserves d'energia del cep. Les pluges van permetre augmentar la capacitat hídrica del sòl. L'hivern va ser sec i molt càlid, provocant una brotació avançada del cep. La primavera va ser càlida i amb molta sequedat, el que va provocar una pèrdua de producció. Plugues puntuals durant el mes de juliol i inicis d'agost van ajudar a una bona maduració del raïm. Vàrem tenir una verema poc productiva i de bona qualitat amb una alta acidesa per als nostres vins. Vam començar la verema el 14 d'agost amb la Pinot Noir i vam acabar el 2 d'octubre amb el Cabernet S.

VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual. Refredat del raïm. Entrada per gravetat. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 30%. Fermentació en petit dipòsit a temperatura controlada. D'aquest vi només s'en fan 5000 l. Criança superior a 48 mesos.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb reflexes daurats. Bombolles fines i persistents de lenta evolució. Aromes francs, que combinen els cítrics, amb suaus torrats, i brioix. Un cava elegant de gran mineralitat que en boca es mostra dens i ampli propi de la varietat. Notes salines. Equilibrat i elegant, amb un llarg final.



CAN LLOPART DE LES ALZINES,
Espells, Sant Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.
www.vinselcep.com

