



VARIETATS

45% Xarel·lo
25% Macabeu
15% Parellada
15% Chardonnay

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 12% vol.
ACIDESA: 6,2 gr./l. tartàric
SUCRES TOTALS: 8 g/l.
pH: 3,05



MIM NATURA BRUT NATURE RESERVA 2017

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

MIM NATURA, 'imitar', 'acció de mimar' la natura. Elaborat segons els principis de l'agricultura ecològica, representa el nostre compromís i respecte amb el Medi Ambient. Vinyes velles, tradició i concentració de matisos. Un cava amb molta personalitat i d'extrema elegància.

VITICULTURA

Aquest cava procedeix de 3 vinyes velles de les propietats de Can Prats i Can Miquel de les Planes, i d'una vinya de Chardonnay de Can Castany, totes a Sant Llorenç i Gelida, als Costers de l'Anoia. D'aquestes 15 ha. de vinya ecològica obtenim un raïm amb el nivell òptim de maduració i acidesa. Any de plantació: entre el 1958 i el 1990.

Sistema de formació: en vas les vinyes velles, i emparrat el Chardonnay. Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-l·limoses, 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.

Orientació Sud oest

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

La vinificació i elaboració es fan al nostre celler per tal de garantir l'origen del raïm i un rigorós procés d'elaboració. Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació de cada varietat en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 24 mesos.

NOTA DE TAST

Rosari elegant i persistent. Un cava brut expressiu i d'alta intensitat aromàtica, un nas molt fresc i cítric. Bona textura en boca, fi i equilibrat. Carbònic molt ben integrat, un vi que mostra una bona evolució en boca. Elegant, delicat i amb un final llarg i persistent.



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

