



#### VARIETADES

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

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-7°C

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.  
ACIDEZ: 6,2 gr./l. tartárico  
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.  
pH: 3,05



## MIM NATURA BRUT NATURE RESERVA 2017

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

*MIM NATURA, "imitar" " acción de mirar" la naturaleza. Elaborado según los principios de la agricultura ecológica, representa nuestro compromiso y respeto con el Medio Ambiente. Viñas viejas, tradición y concentración de matices. Un cava con mucha personalidad y de extrema elegancia.*

#### VITICULTURA

Este cava procede de 3 viñedos viejos de las propiedades de Can Prats y Can Miquel de les Planes, y de un viñedo de Chardonnay de Can Castany, todos en San Llorenç y Gelida, los Costers del Anoia. De éstas 15 hectáreas de viña ecológica obtenemos una uva con el nivel óptimo de maduración y acidez. Año de plantación: entre 1958 y 1990.

Sistema de formación: en vaso las viñas viejas y emparrado el Chardonnay. 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

La vinificación y elaboración se hacen en nuestra bodega para garantizar el origen de la uva y un riguroso proceso de elaboración. Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Fermentación de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

#### NOTA DE CATA

Rosario elegante y persistente. Un cava brut nature, expresivo y de alta intensidad aromática, una nariz muy fresca y cítrica. Buena textura en boca, fino y equilibrado. Carbónico muy bien integrado, un vino que muestra una buena evolución en boca. Elegante, delicado y con un final largo y persistente.



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

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

