



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" "acció de mirar" la naturalesa. 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,
Espiells, Sant Sadurní d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

