



VARIEDADES

85% Pinot Noir
15% Chardonnay

TEMP. DE SERVICIO: 8°C-9°C

DATOS ANALÍTICOS

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



MIM NATURA BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE · GRAN RESERVA 2016

CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

Selección de grandes vinos, que por su elegancia y complejidad, tienen un gran potencial de envejecimiento. Cada añada dará personalidad a este gran cava.

VITICULTURA

Por cada variedad seleccionamos los mejores viñedos. Pinot noir de Can Prats, en Sant Llorenç, todas en los Costers d'Espiells. De estas 10 hectáreas obtenemos las uvas que darán los vinos con el nivel óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: 1990.

Sistema de formación: en espaldera.

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.

VENDIMIA 2016

Otoño caluroso y muy húmedo. El invierno fue frío, con una nevada el 4 de febrero que fue muy bien para aportar humedad al suelo. La primavera comenzó fresca. En mayo comenzó el calor y a finales de junio aún se acentuó más. Estas temperaturas junto con una sequía muy severa hasta julio, provocó unas condiciones extremas para el desarrollo vegetativo. Durante el año tuvimos una pluviometría muy baja de 390 l / m² y una temperatura media de 15°C.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 30%. Fermentación de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 60 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes de lenta evolución. Aromas francos, que combinan los cítricos, con suaves tostados, y brioche. Un cava elegante de gran mineralidad que en boca se muestra denso y amplio, propio de la variedad. Equilibrado y elegante, con un final muy largo.



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

www.vinselcep.com

