



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: 0,5 g/l.
pH: 3,05



MIM NATURA BRUT NATURE RESERVA 2018

CAVA · COMTATS DE BARCELONA · VALLS DE L'ANOIA FOIX

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 d'Espiells. 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 emparat 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.

VEREMA 2018

Després de 3 anys on la sequera va fer que la verema s'avancés a dates mai vistes, la bona pluviometria de la primavera, juntament amb una baixada de les temperatures dels darreres dies abans de la verema, van comportar una verema de bona qualitat i amb una maduració del raïm excel·lent. Després d'unes setmanes amb cops de calor, el retrocés de les temperatures va permetre que el cicle de maduració fos més lent i que la verema pugues desenvolupar-se de forma més espaiada. Vam començar l'11 d'agost amb el Pinot Noir i vam acabar el 25 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,
Espiells, Sant Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

