



#### VARIETATS

100% Pinot Noir

TEMP. DE SERVEI: 6°C-7°C

#### DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCÒHOLIC: 12% vol.

ACIDESA: 6,4 gr./l. tartàric

SUCRE TOTAL: 4 g/l.

pH: 3,01



## MIM NATURA PINOT NOIR BRUT RESERVA 2019

CAVA · COMTATS DE BARCELONA · VALLS D'ANOIA-FOIX

*MIM NATURA, 'imitar', 'acció de mimar' la natura. Un rosat molt sofisticat. L'experiència d'una varietat com la Pinot Noir, que aporta al nostre rosat fruita, complexitat i elegància mantenint sempre la frescor d'un llarg recorregut.*

#### VITICULTURA

Aquest vi procedeix d'una vinya de Pinot Noir de la nostra propietat de Can Prats a Sant Llorenç d'Hortons, situada a la privilegiada zona d'Espiells. Aquesta vinya de 4,5 ha. ens permet obtenir un raïm amb el nivell òptim de maduració mantenint l'acidesa necessària.

Any de plantació: 1990.

Marc de plantació: 3.000 peus/ha.

Sistema de formació: emparrat.

Sòls moderadament profunds, carbonatats, de textures predominants franco-lili-moses, 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 2019

Una climatologia ideal, pluges moderades i una bona evolució del raïm en el darrer cicle vegetatiu van permetre una verema marcada per una molt bona qualitat. La maduració del raïm va ser molt bona, així com la seva sanitat. L'equilibri entre les temperatures i la pluviometria va permetre collir un raïm amb òptimes condicions i elaborar vins d'alta qualitat. Una verema de catàleg. Vam començar el 14 d'agost amb la Pinot Noir i vam acabar el 25 de setembre amb el Cabernet Sauvignon.

#### VINIFICACIÓ AL CELLER

Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat molt suau a baixa pressió sense maceració, amb una extracció de most flor entre el 45 i 50%, que representa la fracció més elegant i subtil del most. Fermentació en petits dipòsits a temperatura controlada. Criança superior a 24 mesos.

#### NOTA DE TAST

Un cava de gran personalitat i intensitat aromàtica, on predominen els aromes a fruits vermells dolços sobre un fons floral amb records de violeta. En boca mostra un gran equilibri i densitat. Bombolla ben integrada, un vi de gran volum, seductor i elegant.



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

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

