



---

## RACÓ DE CAMPS

PINOT NOIR 2019

D.O. Penedès, Costers de l'Anoia

---

**RACÓ DE CAMPS**, nom de la vinya d'on prové aquest vi. Vi de terrer de vinya vella, elaborat seguint els principis de l'agricultura biodinàmica. Aquesta vinya de 30 anys d'arrels profundes i sòl calcari, aporta la màxima expressió de la Pinot Noir.

### VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya Racó de Camps, de la finca de Can Prats, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 1 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Any de plantació: 1990

Sistema de formació: Emparrat

Sòl calcari, de textura sorrenca. Orientació Sud-Est.

### 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 pluvimetria 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 en petites caixes. Fermentació i maceració en bocois de 600 l. de castanyer durant 15 dies. Criança en botes de roure francès de 250 l. de tercer i quart any durant 9 mesos.

### NOTA DE TAST

Color roig rubí molt lluminós amb reflexes grana. Net i brillant. Capa mitja. Deixa una abundant llàgrima densa i d'evolució lenta. Molt franc en nas, hi podem apreciar de manera molt nítida aromes intenses de fruites vermelles madures, sobretot cireres, però també gerds i maduixes acompanyades de notes de groselles negres, tan típiques d'aquesta varietat, embolcallades en tot moment per aromes balsàmiques de caire mentolat sobre un fons subtil d'aromes d'espècies dolces on hi destaquen les notes de vainilla. En evolució s'afegeixen al conjunt aromes de cacau.

En boca té una entrada ampla on mostra frescor gràcies a una acidesa viva, que li dona tensió i fa de fil de conductor del vi en un pas de boca sedós on hi trobem uns tanins dolços i molt ben polits. Dominen les aromes afruitades, molt intenses, sempre acompanyades en un segon pla de les notes mentolades, de les aromes de vainilla i els records de cacau que el converteixen en un vi molt llaminer. Llargada mitja i força persistent.

### VARIETATS

100% Pinot Noir

### DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC: 14% vol.

ACIDESA: 5,3 gr./l. tartàric

pH: 3,50



---

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

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

