

VINOS Y CAVAS DE TERRUÑO VITICULTURA ECOLÓGICA Y BIODINÁMICA **4 FAMILIAS DE VITICULTORES**

Can Castany · Can Miquel de les Planes Can Prats · Can Simon



VARIEDADES 100% Pinot Noir

DATOS ANALÍTICOS GRADO ALCOHÓLICO:11,5% vol. ACIDEZ: 7,4 gr./ l. tartárico pH: 3,12







OT DE VINS EL CEP

ROSADO de TERROIR 2020 D.O. PENEDÈS, COSTERS DE L'ANOIA

OT. ORIGEN+TERRER. Vino rosado de terroir con marcado carácter mediterráneo por su frescura e intensidad aromática. La Pinot Noir aporta a nuestro rosado fruta, complejidad y elegancia manteniendo siempre la frescura de largo recorrido.

VITICULTURA

Este vino procede de un viñedo de Pinot Noir de Can Prats, en San Llorenç d'Hortons, situada en la privilegiada zona de los Costers del río Anoia. Ésta viña se cultiva siguiendo los principios de la agricultura ecológica, y nos permite obtener una uva con el nivel óptimo de calidad para elaborar este vino. Año de plantación: 1990

Marco de plantación: 2,8 x 1,2 Sistema de formación: espaldera

Orientación Suroeste.

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 2020

Una climatología adversa con lluvias abundantes en la primavera y humedades extremas marcaron la vendimia por la presencia del mildiu. A pesar de la aplicación de tratamientos ecológicos no fue posible salvar toda la cosecha. Finalmente las viñas que resistieron el mildiu representaron un 25% de la producción normal. Esto hizo que los racimos supervivientes se trataran con mucha cura para conseguir vinos de gran calidad. La subida de temperaturas a finales de julio hizo avanzar la vendimia y empezamos el 4 de agosto con el Pinot Noir y acabamos el 30 de septiembre con el Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado muy suave a baja presión sin maceración, con una extracción de mosto flor entre el 45 y 50%, que representa la fracción más elegante y sutil del mosto. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

De color piel de cebolla. Aromas suaves que poco a poco van desprendiendo aromas más intensos de frutos rojos maduros y recuerdos de violeta. Juventud v frutosidad definen este vino fácil de beber. El paso en boca es fresco con un volumen delicado y cautivador, vino con un posgusto interesante.



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



