

MIM NATURA BRUT NATURE RESERVA 2014

Elaborado según los principios de la agricultura ecológica, representa nuestro respeto y compromiso con el Medio Ambiente. Viñas viejas, tradición y concentración de matices. Un cava con mucha personalidad y de extrema elegancia.

Varietades 55% Xarel·lo/20% Macabeu /15% Parellada /10% Chardonnay

Viticultura

Este cava proviene de 3 viñas viejas de la propiedad de Can Miquel de les Planes y Can Prats, y de un viñedo de Chardonnay de Can Castany, en la privilegiada zona de la "Conca del riu Anoia". De estas 15 ha. de viña ecológica obtenemos uvas con el nivel óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: entre 1958 y 1990.

Marco de plantación: 3.500 y 3.000 pies/ha.

Sistema de formación: viñas viejas en vaso. Chardonnay en espaldera.

Suelos calcáreos de textura franca (equilibrio entre arenas, limos y arcillas).
Orientación sureste.

Vendimia 2014

El otoño fue muy cálido. Las lluvias fueron moderadas y permitieron recuperar la capacidad hídrica del suelo. El invierno fue muy cálido y seco, con una brotación avanzada de la cepa.

La primavera fue cálida y con una fuerte sequedad. Un ciclo vegetativo escaso de agua que provocó una mayor concentración en las uvas y pérdida de producción. Lluvias puntuales en el mes de julio e inicios de agosto ayudaron a una buena maduración de la uva. Verano con temperaturas moderadas. Vendimia con producciones bajas y de buena calidad con una alta acidez para nuestros vinos. Durante el año agrícola tuvimos una muy baja pluviometría y una temperatura media cálida.

Vinificación en la propiedad

La vinificación y elaboración se realizan enteramente en nuestra bodega para garantizar el origen de las uvas y un riguroso proceso de elaboración. Vendimia manual. Entrada de la uva en bodega rápida y por gravedad. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

Nota de cata

Rosario elegante y persistente. Aroma limpio y fresco, con sutiles notas afrutadas de manzana y suaves matices de frutos secos. Agradable acidez, seco pero muy equilibrado. Elegante y delicado. Final largo y persistente.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez: 6,2 gr/l tartárico.

Azúcares totales: 0,5 gr/l

pH: 3,05

Gastronomía

Temperatura de servicio 6°C - 7°C. Perfecto en aperitivos, ibéricos, sushi, conservas de pescado, pescado, arroces, carnes blancas y quesos cremosos.

CAVA PENEDÈS

