

LLUM DEL CADÍ PINOT NOIR 2019



TORRE DEL VEGUER



Pinot Noir

Grau alc.: 11,51% **Acidesa:** 5,16 g/L tartàric **PH:** 3,53

Vinya

El Llagunar 2008, Pinot Noir

Situat a Guils de Cerdanya, al Pirineu Català a 1.200m sobre el nivell de la mar. Orientació Sud-Oest, situades entre el Parc Natural del Cadí-Moixeró i l'estació d'esquí nòrdic Guils-Fontanera.

Terroir

Sòls poc calcaris de textura franc-sorrenca, profunds i amb alt contingut en matèria orgànica i pissarra blava pròpia de la zona. Clima d'alta muntanya, i amb elevada insolació anual. És la vall més ample d'Europa a 1.200m sobre el nivell de la mar.

Notes de tast i maridatge

Color vermell viu i brillant. En nas dona notes de fruita vermella com pot ser la cirera i també de fruita exòtica com la magrana. En boca és delicat, fluid, de pas més aviat estret però la seva agradable acidesa el fa molt persistent en boca. Acompanya excel·lentment carn vermella a la brasa com poden ser el filet i entrecot, la carn blanca com el conill i també peix blau i entrants poc contundents.

Anyada 2019

Les precipitacions de l'any agrícola 2019 van ser de 745L/m², i les de l'any natural 2018 van ser de 928L/m² sent el més plujós dels últims 20 anys. La tardor va ser molt plujosa i en canvi, va ser un hivern extremadament sec amb nul·les precipitacions durant tota l'estació. Abans de l'arribada de la primavera va arribar la brotada de la vinya, les varietats Riesling i Pinot Noir van brotar el 29 d'abril i el 14 de maig. Juliol va començar amb una històrica onada de calor, malgrat que l'afectació a la nostra vinya situada a l'alta muntanya va ser poc rellevant. La verema aquest any es va produir el 25 d'octubre. L'estat sanitari del raïm en la verema va ser excel·lent tot i tractant-se d'un any plujós als Pirineus.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrapat i maceració prefermentativa per a major extracció d'aromes i color. Elaboració amb la filosofia de la mínima intervenció possible. Criança de 6 a 8 mesos en bótes de roure francès de 500L entre 1 i 4 anys.