

# LLUM DEL CADÍ PINOT NOIR 2018



TORRE DEL VEGUER



## Pinot Noir

**Grau alc.:** 11,5%    **Acidesa:** 7,11 g/L tartàric    **PH:** 3,48

### Vinya

**El Llagunar 2008, Pinot Noir**

**Els Platers 2016, 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. 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 2018

En resum 2018 ha estat una anyada de manual: hivern fred, primavera molt plujosa i estiu molt càlid. La tardor de 2017 va ser el més sec de segle XXI i el tercer més sec des de 1965. A la fi de tardor hi va haver una onada de fred àrtic de 5 dies de durada. De l'hivern destaquem les baixes temperatures de març i febrer, mes també molt plujós. Amb la primavera va arribar la brotada el dia 29 d'abril i l'estiu va ser calorós i sec. En les vinyes d'alta muntanya esperem a veremar el més tard possible, abans de les primeres gelades. Aquesta anyada la verema va ser el 24 d'octubre.

### 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.

