

# ACUSP

2020

## TIPUS

Negre  
Pirineus. Pallars Jussà

## ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 10 kg de raïm procedent únicament de la pròpia finca, de les vinyes ubicades a la capçalera de la serralada on ens trobem situats a una alçada de 1.000m. El vi ha estat fermentat en tancs d'inoxidable i cups de pedra del s. XII. El 100% del vi ha realitzat la fermentació malolàctica en bota de roure francès.

## VARIETATS

Pinot Noir 100%

## NÚMERO D'AMPOLLES

12.200 ampolles de 75 cl  
100 ampolles de 1,5 l

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,00 % vol.

pH: 3,61

Acidesa total: 5,1 g/l

D.O. Costers del Segre



**Acusp** deriva del llatí ‘cuspis’ i significa punt més elevat o cúspide d’un turó.

La paraula Acusp es pot trobar als primers escrits que parlen de l’enclavament i la serra. La serra d’Encús és una serra de puntes, una serra trencada, i és aquí on estan situades les nostres vinyes.

## NOTA DE TAST

### A LA VISTA

Vermell gerd.

### AL NAS

Notes lleugeres de tabac fi, de nabius muntanyencs i de mora fresca, quasi verda

### A LA BOCA

Entrada amb nervi. Matisos de cirera i de sarment sec. Vi elegant i llarg, amb gran potencial d’envelliment.

### POSTGUST

Final amb notes de terra i umami.

## COMENTARIS

Aquest vi no ha estat filtrat ni clarificat i per tant poden aparèixer precipitats. Es recomana decantar.

Anyada molt fresca amb gran capacitat de guarda que ens demana paciència... Qui la tingui, gaudirà de tot el seu potencial.

*“Viticultura de jardineria, alta densitat, sòls molt especials i condicions climàtiques bastant extremes. Aquests són els ingredients per a aquest elegant Pinot Noir. El llevat salvatge dels cups de pedra del segle XII i una vinificació delicada hi fan la resta”.*

## PUNTUACIONS

Robert Parker

**Acusp 2019. 93** / 100 | **Acusp 2018. 95** / 100

**Acusp 2017. 92+** / 100 | **Acusp 2016. 93+** / 100

CASTELL D'ENCUS  
by Raül Bobet