

ACUSP

2020

TIPO

Tinto
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la propia finca, de nuestros viñedos situados en la cabecera de la sierra, a 1.000 m de altitud. El vino ha sido fermentado en tanques de acero inoxidable y lagares de piedra del siglo XII. El 100% del vino ha realizado la fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

VARIEDADES

Pinot Noir 100%

NÚMERO DE BOTELLAS

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,00 % vol.

pH: 3,61

Acidez total: 5,1 g/l

D.O. Costers del Segre



Acusp deriva del latín ‘cuspis’ y significa la cúspide de una montaña.

Esta palabra aparece en los primeros escritos que hacen referencia a este enclave. Aquí, en la sierra de Encús, es donde se sitúan nuestros viñedos de Pinot Noir.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Rojo frambuesa.

EN NARIZ

Notas ligeras de tabaco fino, de arándanos de montaña y de mora fresca, casi verde.

EN BOCA

Entrada con nervio. Matices de cereza y de sarmiento seco. Vino elegante y largo, con gran potencial de envejecimiento.

POSTGUSTO

Final con notas de tierra y umami.

COMENTARIOS

Este vino no ha sido filtrado ni clarificado y por tanto pueden aparecer precipitados. Se recomienda decantar.

Añada muy fresca con gran capacidad de guarda que nos pide paciencia... Quien la tenga, disfrutará de todo su potencial.

“Viticultura de jardinería, viñedos de alta densidad, suelos muy especiales y condiciones climáticas bastante extremas. Estos son ingredientes para este elegante Pinot Noir. La levadura salvaje de los lagares de piedra del siglo XII y una delicada elaboración del vino hacen el resto”.

PUNTUACIONES

Robert Parker

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

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

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet