



01. ORIGEN

Elaborat amb pinot noir procedent de les nostres parcel·les a Espiells, amb sòls argilo-calcaris i franco-calcaris a una altitud d'entre 100 i 250 m sobre el nivell del mar, i de vinyes de viticultors veïns amb els quals compartim la mateixa filosofia de respecte i cura de la vinya. Edat mitjana de la vinya: 10 anys, amb ceps plantats fa més de 30 anys.

02. VITICULTURA

Vinyes ecològiques integrades per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Sòls vius alimentats per matèria orgànica del ramat d'ovelles que pasturen a l'hivern i a la primavera.

Cuidem les nostres vinyes amb tècniques de viticultura regenerativa i de precisió, i practiquem la poda de respecte, apostant per baixos rendiments, per mantenir la salut i la longevitat de la vinya.

Realitzem controls biològics i de monitoratge per parcel·la.

03. VINIFICACIÓ

Suau aixafat per a l'obtenció del most flor, lleugera maceració per a una delicada extracció de color i de les aromes primàries. Desfangat per mètode estàtic i en fred.

Primera fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable, seguida de la conversió malolàctica.

Segona fermentació en ampolla amb MCR (most concentrat rectificat) i llevats seleccionats.

04. TAST

Color: Salmó pàl·lid amb reflexos brillants.

Nas: Amb caràcter de fruits vermells frescos i notes florals, sobre un llit de llevat i pa lleugerament torrat.

Boca: És complex, saborós i rodó. Informal i amb espurnes de joventut, alhora seriós i amb bon equilibri alhora. De bombolla petita i molt ben integrada.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSAGE	ABV
100% pinot noir	Mètode tradicional	+18 mesos	Brut 8 g/l	12%

VINYES	SÒLS	AGRICULTURA
Espiells	Franco-argilós-calcarí	Certificat ecològic

