

01. ORIGEN

Cinta Púrpura és un cupatge de la trilogia de raïm blanc del Penedès: xarel·lo, macabeu i parellada. La majoria d'aquests raïms neixen a les nostres parcel·les d'Espiells, la finca principal de la casa, situada a una altitud d'entre 180 i 250 metres sobre el nivell del mar i amb sòls franco-calcaris. La resta procedeix de vinyes de viticultors veïns que, amb el suport del nostre equip tècnic, comparteixen amb nosaltres una mateixa filosofia de respecte i cura en l'atenció de la vinya.

02. VITICULTURA

Vinyes pròpies ecològiques envoltades de boscos i marges, que afavoreixen la biodiversitat i la integració harmònica amb l'entorn natural.

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.

03. VINIFICACIÓ

La seva elaboració comença amb un premsat suau del raïm, del qual s'obté el most flor. Posteriorment, es desfanga de manera estàtica i en fred per precipitar i separar les impureses.

Cada varietat fa la primera fermentació per separat en dipòsits d'acer inoxidable. A aquest procés el segueix una criança de dos mesos sobre les seves lles per aportar cremositat al vi, després de la qual es duu a terme el cupatge.

Finalment, el cupatge fermenta per segona vegada a l'ampolla amb most de raïm concentrat, ric en sucres naturals, i llevats seleccionats. Experimenta una criança mínima de 24 mesos en ampolla.

04. ANYADA 2022

L'anyada 2022 va estar marcada per condicions climàtiques extremes: va ser el segon any consecutiu de sequera, amb altes temperatures i poques precipitacions durant tot el cicle vegetatiu. No va ser fins al setembre quan van arribar algunes pluges, modestes però beneficioses, que van ajudar a la recuperació de la vinya. Aquesta situació va reduir dràsticament els rendiments, però va afavorir una maduració ràpida i un estat sanitari excel·lent.

05. TAST

Color: Daurat pàlid i brillant. La bombolla, fina i persistent, dibuixa un rosari constant que n'accentua la vivacitat.

Nas: Hi destaca una agradable aroma de fonoll, típica d'un any sec que ha reforçat l'expressivitat del xarel·lo. S'hi afegeixen notes de flor blanca i poma verda, amb subtils tocs de pastisseria i lleugers matisos fumats que aporten complexitat i revelen la seva criança en ampolla.

Boca: Fresc, amb una bombolla cruixent i molt ben integrada que evoluciona cap a una textura cremosa i seductora. El final és llarg i harmoniós, deixant una sensació plaent que convida a continuar gaudint-ne copa rere copa.



VARIETATS	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
49% xarel·lo	Mètode tradicional	+24 mesos	Brut 8 g/L	Abril de 2023	12%
35% macabeu					
16% parellada					

VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
Espiells	Franco-calcaris	2022	Certificat ecològic

