

01. ORIGEN

Cinta Púrpura es un coupage de la trilogía de uva blanca del Penedès: xarel·lo, macabeo y parellada. La mayoría de estas uvas nacen en nuestras parcelas de Espiells, la finca principal de la casa, situada a una altitud de entre 180 y 250 metros sobre el nivel del mar y con suelos franco-calcareos. El resto procede de viñedos de viticultores vecinos que, apoyados por nuestro equipo técnico, comparten con nosotros una misma filosofía de respeto y esmero en el cuidado de la viña.

02. VITICULTURA

Viñedo propio ecológico rodeado de bosques y márgenes, que favorecen la biodiversidad y la integración armónica con el entorno natural.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto, apostando por bajos rendimientos, para mantener la salud y longevidad del viñedo.

03. VINIFICACIÓN

Su elaboración empieza con un suave prensado de la uva, del cual se obtiene el mosto flor. Posteriormente, se desfangan de forma estática y en frío para precipitar y separar las impurezas.

Cada variedad realiza la primera fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable. A este proceso sigue una crianza de dos meses sobre sus lias para aportar cremosidad al vino, tras la cual se lleva a cabo el coupage.

Finalmente, el coupage fermenta por segunda vez en la botella con mosto de uva concentrado, rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas. Experimenta una crianza mínima de 24 meses en botella.

04. AÑADA 2022

La añada 2022 estuvo marcada por condiciones climáticas extremas: fue el segundo año consecutivo de sequía, con altas temperaturas y pocas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo. No fue hasta septiembre cuando llegaron algunas lluvias, modestas pero beneficiosas, que ayudaron a la recuperación del viñedo. Esta situación redujo drásticamente los rendimientos, pero favoreció una maduración rápida y un estado sanitario excelente.

05. CATA

Color: Dorado pálido y brillante. La burbuja, fina y persistente, dibuja un rosario constante que acentúa su vivacidad.

Nariz: Destaca un agradable aroma de hinojo, típico de un año seco que ha reforzado la expresividad del xarel·lo. Se suman notas de flor blanca y manzana verde, con sutiles toques de pastelería y ligeros matices ahumados que aportan complejidad y revelan su crianza en botella.

Boca: Fresco, con una burbuja crujiente y muy bien integrada que evoluciona hacia una textura cremosa y seductora. El final es largo y armonioso, dejando una sensación placentera que invita a seguir disfrutándolo copa tras copa.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
49% xarel·lo	Método tradicional	+24 meses	Brut 8 g/l	Abril de 2023	12%
35% macabeo					
16% parellada					

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Espiells	Franco-calcareos	2022	Certificado Ecológico

