

01. ORIGEN

L'Essential 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, que se situa a una altitud d'entre 180 i 250 metres sobre el nivell del mar i compta amb terres franco-calcaries. La resta prové de vinyes de viticultors veïns que, amb el suport del nostre equip tècnic, comparteixen amb nosaltres una mateixa filosofia de respecte i cura acurada 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.

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i alt respecte per l'entorn, apostant per baixos rendiments, per garantir condicions òptimes a les nostres vinyes.

03. VINIFICACIÓ

La seva elaboració comença amb un suau premsat del raïm, del qual s'obté el most flor. Posteriorment, es desfanga en estàtic 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 segueix la fermentació malolàctica, realitzada amb bacteris làctics que formen part del raïm i ajuden a controlar l'acidesa i la cremositat del vi, i després de la qual es realitza 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 que 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 pàl·lid i brillant. La bombolla, fina i persistent, dibuixa un rosari constant que n'accentua la vivacitat.

Nas: destaca un agradable aroma de fonoll, típic d'un any sec que ha reforçat l'expressivitat del xarel·lo. S'hi sumen notes de flor blanca i poma verda, amb tocs subtils de pastisseria i lleus 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 seguir-ne gaudint copa rere copa.



| VARIETAT | ELABORACIÓ | CRIANÇA MÍNIMA | DOSATGE | EMBOTELLAT | ABV |
|---------------|-------------|----------------|-----------|------------|-----|
| 40% macabeu | Mètode | 24 mesos | Brut 8/gl | Abril 2023 | 12% |
| 35% xarel·lo | Tradicional | | | | |
| 25% parellada | | | | | |

| VINYES | SÒLS | ANYADA | VITICULTURA |
|----------|-----------------|--------|---------------------|
| Espiells | Franco-calcaris | 2022 | Certificat Ecològic |

