

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-calcàries.

02. VITICULTURA

Vinyes pròpies ecològiques integrades per boscos i marges que aporten biodiversitat i integració natural.

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

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.

Cada varietat fa la primera fermentació per separat en dipòsits d'acer inoxidable. A aquest procés segueix la fermentació malolàctica, que ajuda a equilibrar 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 concentrat, ric en sucres naturals, i llevats seleccionats. Experimenta una **criança mínima de 24 mesos sobre les seves mares**.

04. ANYADA 2021

La 2021 és una anyada que marca l'inici de l'actual cicle de sequera, caracteritzada per un clima sec i càlid. Les reserves hídriques acumulades en anys anteriors van permetre a les vinyes afrontar aquest repte amb força, donant lloc a vins excepcionalment afruitats i intensos aromàticament, amb una destacada capacitat de criança. Aquests vins delecten els paladars més exigents amb la seva elegància i complexitat al llarg del temps.

05. TAST

Vi escumós de color groc brillant amb reflexos verds que ressalten la seva frescor. La bombolla és petita i constant. Al nas, el fonoll es percep de manera més marcada que en altres anyades, reflectint el **caràcter d'un any sec que va intensificar els aromes del xarel·lo**. També s'aprecien notes de fruita blanca i subtils matisos de pastisseria, resultat de la seva criança a l'ampolla.

A la boca, es distingeix per una **bombolla cruixent i ben integrada**. Té una entrada fresca i vibrant que culmina en una sensació final llarga i harmoniosa que convida a seguir gaudint-ne.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
40% Macabeu 35% Xarel·lo 25% Parellada	Mètode tradicional	24 mesos	Brut	Febrer 2022	12%

VINYES	SÒLS	ANYADA	VITICULTURA
Espiells	Franc-calcàries	2021	Certificat Ecològic

