



Origen

Elaborat amb pinot noir procedent de les nostres parcel·les d'Espiells, amb **sòls argilocalcaris i franc-calcaris** a una alçària d'entre 100 i 250 m sobre el nivell del mar, i de vinyes de viticultors veïns amb qui 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.

Viticultura

Vinya ecològica integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Sòls vius alimentats per matèria orgànica del ramat d'ovelles que pastura a l'hivern i a la primavera.

Tenim cura dels nostres ceps amb tècniques de **viticultura regenerativa i de precisió, practiquem la poda de respecte**, apostant per rendiments baixos per mantenir la salut i la longevitat de la vinya.

Realitzem controls biològics de plagues, monitoratge de les malalties per evitar tractaments, controls de maduració per parcel·la i **verema manual**.

Tast

De color salmó pàl·lid amb reflexos brillants. Amb caràcter de fruites vermelles fresques i notes florals, sobre un llit de llevat i pa lleugerament torrat. És complex, saborós i rodó. Informal i amb tocs de joventut, però, al mateix temps, seriós i amb un bon equilibri. De bombolla petita i molt ben integrada.

Vinificació

Trepig suau per a l'obtenció del most flor, maceració lleugera per a una extracció delicada del color i de les aromes primàries. Desfangament 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.

Criança mínima de 12 mesos sobre els seus pòsits.



VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% Pinot Noir	Mètode tradicional	12 mesos	Brut	-	12%

VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA
Espiells	Franc-argilos-calcàri	100% a mà	Certificat Orgànic

