



01. ORIGEN

Elaborado con pinot noir procedente de nuestras parcelas en Espiells, con suelos arcillo-calcáreos y franco-calizos a una altitud entre 100-250 m sobre el nivel del mar, y de viñedos de viticultores vecinos con los que compartimos la misma filosofía de respeto y cuidado del viñedo. Edad media del viñedo: 10 años, con vides plantadas hace más de 30 años.

02. VITICULTURA

Viñedo ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Suelos vivos alimentados por materia orgánica del rebaño de ovejas que pastan en invierno y en primavera.

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.

Realizamos controles biológicos y de monitorización por parcela.

03. VINIFICACIÓN

Suave estrujado para la obtención del mosto flor, ligera maceración para una delicada extracción de color y los aromas primarios. Desfangado por método estático y en frío.

Primera fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, seguida de la conversión maloláctica.

Segunda fermentación en botella con MCR (mosto concentrado rectificado) y levaduras seleccionadas.

04. CATA

Color: Salmón pálido con reflejos brillantes.

Nariz: Con carácter a frutos rojos frescos y notas florales, en un lecho de levadura y pan ligeramente tostado.

Boca: Es complejo, sabroso y redondo. Informal y con destellos de juventud, pero serio y con buen balance a la vez. De burbuja pequeña y muy bien integrada.



VARIEDAD	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	ABV
100% pinot noir	Método tradicional	+18 meses	Brut 8 g/l	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AGRICULTURA
Espiells	Franco-arcilloso-calcáreo	Certificado Ecológico

