

01. ORIGEN

Essential Púrpura es un coupage de la **trilogía de uvas blancas del Penedès**: Xarel·lo, Macabeo y Parellada. La mayoría de estas uvas nacen en nuestras parcelas de Espiells, la finca principal de la casa, que se sitúa a una altitud de entre 180 y 250 metros sobre el nivel del mar y cuenta con suelos franco-calizos.

02. VITICULTURA

Viñedo propio ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

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 estrujado de la uva**, del que se obtiene el mosto flor. Posteriormente, se desfanga en estático y en frío.

Cada variedad realiza la primera fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable. A este proceso le sigue la fermentación maloláctica, realizada con bacterias lácticas que forman parte de la uva y ayudan a controlar la acidez y la cremosidad del vino, y tras la cual se realiza el coupage.

Finalmente, **el ensamblaje fermenta por segunda vez en botella** con mosto de uva concentrado y rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas, y experimenta una **crianza mínima de 24 meses sobre sus lías**.

04. AÑADA 2021

La 2021 es una añada que marca el inicio del actual ciclo de sequía, caracterizada por un clima seco y cálido. Las reservas hídricas acumuladas en años anteriores permitieron a las vides enfrentar este desafío con fortaleza, dando lugar a vinos excepcionalmente frutales e intensos aromáticamente, con una destacada capacidad de envejecimiento y deleitando los paladares más exigentes con su elegancia y complejidad en el tiempo.

05. CATA

Vino espumoso de color amarillo brillante y reflejos verdes que resaltan su frescura. La burbuja es pequeña y constante. En nariz, el hinojo se percibe de manera más marcada que en otras añadas, reflejando el **carácter de un año seco que intensificó los aromas del xarel·lo**. También se aprecian notas de fruta blanca y sutiles matices de pastelería, resultado de su crianza en botella.

En boca, se distingue por una **burbuja crujiente y bien integrada**. Con una entrada fresca y vibrante que culmina en una sensación final larga y armoniosa que invita a seguir disfrutándolo.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
40% Macabeo 35% Xarel·lo 25% Parellada	Método tradicional	24 meses	Brut	Febrero de 2022	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	VITICULTURA
Espiells	Franco-calizos	2021	Certificado Ecológico

