



Gratitud Cabernet franc 2016

Motivación: Gratitud a la tierra y a las personas con las que he nacido y crecido. Apertura al mundo de las variedades internacionales bien adaptadas a nuestra climatología.

Uva

92% cabernet franc, 8% Sumoll (parcela eco-certificada).

Viña

Parcela «La solana» (viña de altura 600m).

Terreno

Arcilla roja calcárea muy compacta. Serra del Montmell.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 70% de la uva, maceración con piel y fermentación en ánfora de 220l.
- 30% de la uva, maceración con piel fermentación en depósito de acero inoxidable durante 12 días.
- Posterior afinación en barrica de roble francés durante 3 meses.

Ferments

Native yeast.

Recipiente fermentación

70% ánfora, 30% inoxidable.

Producción total

Edición limitada: 2.690 botellas.

No filtrado, total sulfitos: <10mg/l, 13% alcohol

Fecha recomendada de inicio de consumo

Julio-agosto 2017, es un vino con larga vida que puede permanecer en la botella muchos años.

Recomendaciones de consumo y Servicio

Decantar si es posible, o abrir la botella con antelación a su consumo.