



## Gratitud Sauvignon blanc 2016

---

Motivació: Gratitud a la terra i les persones amb les que he nascut i he crescut. Obertura al món de les varietats internacionals ben adaptades a la nostra climatologia.

### **Raïm**

100% Sauvignon blanc (parcel·la eco certificada).

### **Vinya**

Parcel·la «El coll d'olivera» (vinya d'alçada 600m).

### **Terreny**

Argila vermella calcària molt compacta. Serra del Montmell.

### **Vinificació**

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 20% del raïm maceració amb pells 4 dies, premsat i fermentació en àmfores de 220 litres.
- 50% del raïm maceració amb pells de 4 dies, premsat i fermentació en dipòsit d'acer inoxidable.
- 30% del raïm maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació en bota de Castanyer de 500l.

### **Fermentació**

Llevat seleccionat.

### **Recipient fermentació**

20% àmfora 30% castanyer 50% inox.

### **Producció total**

Edició limitada: 4.600 ampolles.

**No filtrat, Sulfits total: <60mg/l, 12% vol**

### **Data recomanada d'inici de consum**

Juliol-agost 2017, és un vi amb llarga vida que pot romandre a l'ampolla molts anys.