



Gratitud Sauvignon blanc 2016

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

Uva

100% Sauvignon blanco (parcela eco-certificada).

Viña

Parcela «El coll d'olivera» (viña de altura 600m).

Terreno

Arcilla roja calcárea muy compacta. Serra del Montmell.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 20% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en ánfora de 220l.
- 50% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en depósito de acero inoxidable.
- 30% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y maceración en barrica de castaño de 500l.

Fermentación

Levadura seleccionada.

Recipiente fermentación

20% ánfora, 30% castaño, 50% inoxidable.

Producción total

Edición limitada: 4.600 botellas.

No filtrado, no clarificado, total sulfitos: <60mg/l, 12% 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.