



## Passió Marcelan

---

Motivació: L'enllaç entre territoris es vincula amb passió; aquesta és la força que batega entre tots els valors i els uneix amb força amb el cor i la ment.

### Raïm

94% Marcelan, 6% Sumoll.

### Vinya

Parcel·la «La Cisterna de la solana» (Certificació Eco).

### Terreny

Terra d'argiles vermelles calcàries molt compactes. Serra de Montmell.

### Vinificació

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 80% del raïm, maceració i fermentació amb pells durant 10 dies en àmfores.
- 20% del raïm, maceració i fermentació amb pells durant 10 dies en inoxidable.
- Posterior afinament de 3 mesos amb botes de 500l. de castanyer.

### Fermentació

Llevat autòcton.

### Recipient fermentació

Àmfora, castanyer, inoxidable.

### Producció total

Edició limitada: 2.066 ampolles.

**No filtrat, no clarificat, sulfits totals: <10mg/l, 14% alcohol**

### Data recomanada d'inici de consum

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

### Recomanacions de consum i servei

Decantar si és possible, o bé obrir l'ampolla amb antelació al seu consum.