



Passió Marcelan

Motivación: El enlace entre territorios se vincula con pasión; ésta es la fuerza que palpita entre todos los valores y los une con fuerza con el corazón y la mente.

Uva

94% Marcelan, 6% Sumoll.

Viña

Parcela «La Cisterna de la solana» (certificación Eco).

Terreno

Tierra de arcillas rojas calcáreas muy compactas. Serra de Montmell.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 80% de las uvas, maceración y fermentación con piel durante 10 días en ánforas.
- 20% de las uvas, maceración y fermentación con piel durante 10 días, en acero inoxidable.
- Posterior afinamiento de 3 meses en barricas de castaño de 500l.

Fermentación

Levadura autóctona.

Recipiente fermentación

Ánfora, castaño, inoxidable.

Producción total

Edición limitada: 2.066 botellas.

No filtrado, no clarificado, total sulfitos: <10mg/l, 14% 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.