



## Gratitud negra 2015

---

Vi negre natural sense sulfits afegits <10 mg/l So2 total. Vi sense D.O.  
(Amb certificació Eco)

### **Varietat**

100% Cabernet franc.

### **Zona**

Serra del Montmell (Baix Penedès).

### **Vinyes**

Vinyes d'alçada 500m sobre el nivell del mar, cultivades en cultiu ecològic amb criteris biodinàmics.

### **Terreny**

Argilós.

### **Recol·lecció**

Verema manual en caixes de 12 kg seguint el calendari biodinàmic.

### **Elaboració**

Fermentació en bota oberta + àmfora + dipòsit inox, posterior criança sobre lies fines en bota durant 4 mesos.

### **Producció total**

2.010 ampolles.

### **Grau Alcohòlic**

13,5% Vol.

### **Descripció**

El Còsmic Vinyaters Cabernet franc ens mostra la puresa i la força de les vinyes d'alçada, es un negre fresc, aromàtic complexa amb agradables notes vegetals combinades amb tons florals i de fruita vermella amb un sotil rerefons terrós, amb un taní dolç i cremós en boca, és un vi molt sincer amb la tipicitat de la varietat i la terra d'on prové.