



## Passió 2015

---

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

### **Varietat**

100% Marselan.

### **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**

Maceració pel·licular prefermentativa de 48 hores i posterior fermentació durant 18 dies amb contacte amb les pells, posterior criança sobre lies fines en dipòsit inoxidable durant 4 mesos.

### **Embotellat**

Seguint tècnica d'inertització per evitar al màxim possible qualsevol oxidació per la seva manca de sulfits afegits.

### **Producció total**

1.810 ampolles.

### **Grau Alcohòlic**

15% Vol.

### **Descripció**

La passió és intensa i generosa de caràcter indomable, notes silvestres, fruita vermella molt madura, notes de sarment, especiats i balsàmics amb rerefons mineral, dens i voluminós en boca amb un pas intens que marca amb molta sinceritat el terreny i la varietat.