



Passió 2015

Vino tinto natural sin sulfitos añadidos <10 mg/l So2 total. Vino sin D.O. (con certificación Eco)

Variedad

100% Marselan.

Zona

Sierra del Montmell (Baix Penedès).

Viñedos

Viñas de altura 500m sobre el nivel del mar, cultivadas en cultivo ecológico con criterios biodinámicos.

Terreno

Arcilloso.

Recolección

Vendimia manual en cajas de 12 kg siguiendo el calendario biodinámico.

Elaboración

Maceración pelicular prefermentativa de 48 horas y posterior fermentación durante 18 días en contacto con las pieles, posterior crianza sobre lías finas en depósito inoxidable durante 4 meses.

Embotellado

Siguiendo técnica de inertización para evitar al máximo posible cualquier oxidación por su falta de sulfitos añadidos.

Producción total

1.810 botellas.

Grado Alcohólico

15% Vol.

Descripción

La pasión es intensa y generosa de carácter indomable, notas silvestres, fruta roja muy madura, notas de sarmiento, especiados y balsámicos con trasfondo mineral, denso y voluminoso en boca con un paso intenso que marca con mucha sinceridad el terreno y la variedad.