



## Connexió còsmica 2020

### **Motivació:**

Es un vi que neix fruit d'unes circumstàncies. La poca valoració de l'agricultura de qualitat en general i, en conseqüència, els baixos preus del raïm, van fer néixer aquest vi amb la intenció de dignificar el treball de la pagesia i tancar cercles entre el pagès i el consumidor final. És un vi que neix del treball en equip i de la més profunda estima a la terra, amb l'objectiu de dignificar-la.

**Apel·lació:** Vi de taula. (Regió Penedès)

**Vinya:** Camp del Boter (Rodonyà 2010)

**Edició Limitada:** 7200 bot

**Varietats:** 100% Xarel·lo

**Viticultura:** Ecològica

**Sòl:** Argilo calcari

**Poda:** Royat

**Exposició:** Sud, sud oest

**Alçada:** 300 m

**Clima:** Mediterrani

**Vinificació:** Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 8 dies i premsat. Fermentació espontània en dipòsit inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 9mg/l tot  
Grau Alcohòlic: 12 %



## Connexió còsmica 2020

### **Motivación:**

Es un vino que nace como fruto de unas circunstancias. La poca valoración de la agricultura de calidad en general y, en consecuencia, los bajos precios de la uva, dieron vida a este vino con la intención de dignificar el trabajo del campesinado y cerrar círculos entre el campesino y el consumidor final. Es un vino que nace del trabajo en equipo y de mi más profunda estima a la tierra, con el objetivo de dignificarla.

**Apelación:** Vino de mesa. (Región Penedès)

**Viña:** Camp del Boter (Rodonyà 2010)

**Edición Limitada:** 7200 bot

**Variedades:** 100% Xarel·lo

**Viticultura:** Ecológica

**Terreno:** Arcillas calcárea

**Poda:** Royat

**Exposición:** Sur suroeste

**Altura:** 300m

**Clima:** Mediterráneo

**Vinificación:** Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 8 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 9mg/l.  
Grado Alcohólico: 12 %



## Connexió còsmica 2020

### **Motivation:**

This wine was born as a result of circumstances. The low appreciation of quality agriculture in general and, consequently, the low prices of grapes, gave birth to this wine which is made with the aim of dignifying the work of the peasantry and closing circles between the peasant and the end consumer. It is a wine that is born from teamwork and my deepest love for the land, with the aim of dignifying it.

**Appeal:** Table wine. (Region Penedès)

**Vineyard:** Camp del Boter (2010)

**Limited edition:** 7200 bot

**Varieties:** 100%

**Farming:** Ecological

**Soil:** Limestone red clay

**Pruning:** Royat

**Exposition:** South-southwest

**Height:** 300m

**Climate:** Mediterranean

**Vinification:** Hand harvested. Destemmed. On-skin maceration for 8 days and pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank. Aged on fine lees for 4 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 9mg/l.

Alcohol: 12 %