



## Gràtitud Cabernet franc 2020

**Motivació:**

La Gràtitud a la Terra on he nascut i a les persones que m'han ensenyat al llarg del camí. Gràtitud és un vi que neix del valor, de la sanació i l'admiració per allò que és diferent, de l'obertura al món, integrant les varietats internacionals que millor s'adapten a la nostra terra i clima.

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

**Vinyes:** La Solana (El Montmell 2003), Camp del Boter (1999)

**Edició Limitada:** 3213 bot

**Varietats:** 70% Cab franc 20% Sumoll 10% Marselan

**Viticultura:** Ecològica

**Sòl:** Argilo calcari

**Poda:** Royat

**Exposició:** Sud, sud oest

**Alçada:** Entre 300 i 500 m

**Clima:** Mediterrani

**Vinificació:** Verema manual. Derrapat parcial. Maceració amb pell i raspó entre 3 i 7 dies, i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton 90% inoxidable i 10% àmfora. Criança sobre lies fines durant 4 mesos en inoxidable.

No Filtrat, No estabilitzat, SO tot.: 8mg/l  
Alcohol: 12,5 %



## Gratitud Cabernet franc 2020

### **Motivación:**

Gratitud a la tierra donde nací y a las personas que me enseñaron a lo largo del camino. Gratitud es un vino que nace del valor, de la sanación y la admiración por aquello que es diferente, de la apertura al mundo, integrando las variedades internacionales que mejor se adaptan a nuestra tierra y clima.

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

**Viñas:** La Solana (El Montmell 2003), Camp del Boter (1999)

**Edición Limitada:** 3213 bot

**Varietades:** 70% Cab franc 20% Sumoll 10% Marselan

**Viticultura:** Ecológica

**Terreno:** Arcilla calcárea

**Poda:** Royat

**Exposición:** Sud, sudoeste

**Altura:** Entre 300 y 500 m

**Clima:** Mediterráneo

**Vinificación:** Vendimia manual. Despalillado parcial. Maceración con piel y raspas de 3 a 7 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona 90% y 10% ánfora. Crianza sobre lías finas durante 4 meses en inoxidable.

No Filtrado, No estabilizado, SO tot.: 8mg/l

Alcohol: 12,5 %



## Gratitud Cabernet franc 2020

**Motivation:**

Gratitude to the land where I was born and to the people who taught me along the way. *Gratitud* is a wine that is born from courage, healing and admiration for what is different, from being open to the world, integrating the international varieties that best adapt to our land and climate.

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

**Vineyards:** La Solana (El Montmell 2003), Camp del Boter (1999)

**Limited edition:** 3213 bot

**Varieties:** 70% Cab franc 20% Sumoll 10% Marcellan

**Farming:** Ecological

**Soil:** Limestone red clay

**Pruning:** Royat

**Exposition:** South, south-west

**Height:** 300 to 500 m

**Climate:** Mediterranean

**Vinification:** Hand harvested. Partially destemmed. Skin-on&scrapes maceration for 3 to 7 days and pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast 90% in stainless steel tank 10% in amphore. Aged on fine lees for 4 months in stainless steel tank..

Not Filtered, Not stabilized, Sulphites: 8mg/l tot.  
Alcohol: 12,5 % vol.