



Passió 2020

Motivació:

Passió és el vi que neix fruit del sentiment d'amor per la vinya i per totes les terres que treballo i que dominen la meva voluntat i raó. És el nexa d'unió entre tots els vins que faig, el valor que fa de motor en la meva vida creativa.

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

Vinya: La Solana (2014), Camp del Boter (2017)

Edició Limitada: 1.374 bot

Varietats: 70% Marselan 30% Sumoll

Viticultura: Ecològica

Sòl: Argilo calcari

Podar: Royat

Exposició: Nord-Sud

Alçada: 500 m, 310 m

Clima: Mediterrani

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 7 dies i premsat. Fermentació espontània en 70% inoxidable i 30% àmfora. Criança sobre lies fines durant 4 mesos en dipòsit d'inoxidable.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 12 %



Passió 2020

Motivación:

Passió es un vino que nace fruto del amor que siento por la viña y todas las tierras que trabajo y que dominan mi voluntad y mi razón. Es el nexo de unión entre todos los vinos que hago, el valor que hace de motor en mi vida creativa.

Apelación: Vino de mesa. (Región Penedès)

Viña: La Solana (2014), Camp del Boter (2017)

Edición Limitada: 1.374 bot

Varietades: 70% Marselan 30% Sumoll

Viticultura: Ecológica

Terreno: Arcilla calcárea

Poda: Royat

Exposición: Norte-Sur

Altura: 500m, 310m

Clima: Mediterráneo

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 7 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona. 70% inoxidable y 30% ánfora. Crianza sobre lías finas en depósito de inoxidable durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.
Grado Alcohólico: 12 %



Passió 2020

Motivation:

Passió is a wine that is born as a result of the true love that I feel for the vineyard and for all the lands that I work, which as well dominate my will and my gist. It is the connecting link between all the wines that I make, the value that drives my creative life.

Appeal: Table wine. (Region Penedès)

Vineyard: La Solana (2014), Camp del Boter (2017)

Limited edition: 1.374 bot

Varieties: 70% Marselan 30% Sumoll

Farming: Ecological

Soil: Limestone red clay

Pruning: Royat

Exposition: North-South

Height: 500m, 310m

Climate: Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Destemmed. On-skin maceration for 7 days. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast 70% in stainless steel tank 30% in amphore. Aged on fine lees in stainless steel tank for 4 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.
Alcohol: 12 %