



## Vitalitat 2022

### **Motivació:**

Fer un vi petillant revitalitzant, elèctric, fresc, festiu i xispejant donant valor a les varietats autòctones catalanes del Penedès amb una mirada renovada.

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

**Vinya:** Serra del Montmell (1967, 2002)

**Edició Limitada:** 6.380 bot

**Varietats:** 80% Parellada 20% Moscatell Alexandria

**Viticultura:** Ecològica

**Sòl:** Argiles blanques calcàries

**Poda:** Vas tradicional, Royat

**Exposició:** Nord-Sud

**Alçada:** 500 m

**Clima:** Mediterrani

**Vinificació:** Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 3 dies i premsat suau. Fermentació espontània en dipòsit inoxidable amb final de fermentació en ampolla de vidre.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 8mg/l tot  
Grau Alcohòlic: 10,5 %. Pressió: 2,5BAR



## Vitalitat 2022

**Motivación:**

Hacer un vino *petillant* revitalizante, eléctrico, fresco, festivo y chispeante, dando valor a las variedades autóctonas catalanas del Penedès con una mirada renovada.

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

**Viña:** Serra del Montmell (1967, 2002)

**Edición Limitada:** 6.380 bot

**Varietades:** 80% Parellada 20% Moscatell Alexandria

**Viticultura:** Ecológica

**Terreno:** Arcillas blancas calcáreas

**Poda:** Gobelet, Royat

**Exposición:** Norte-Sur

**Altura:** 500m

**Clima:** Mediterráneo

**Vinificación:** Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 3 días y prensado suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable con final de fermentación en botella de vidrio.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.  
Grado Alcohólico: 10,5 %. Presión: 2,5BAR



## Vitalitat 2022

**Motivation:**

To make a revitalizing, electric, fresh, festive and sparkling *petillant* wine. To give value to the native Catalan varieties of the Penedès with a renewed look.

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

**Vineyard:** Serra del Montmell (1967, 2002)

**Limited edition:** 6,380 bot

**Varieties:** 92% Parellada 8% Moscatell

**Farming:** Ecological

**Soil:** Calcareous white clay

**Pruning:** Gobelet, Royat

**Exposition:** North-South

**Height:** 500m

**Climate:** Mediterranean

**Vinification:** Hand harvested. Destemmed. Skin-on maceration for 3 days. Gently pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank and end of fermentation in glass bottle.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.  
Alcohol: 10,5 %. Pressure: 2.5BAR