



Gratitud Cabernet franc 2016

Motivació: Gratitud a la terra i les persones amb les que he nascut i he crescut, obertura al Món de les varietats internacionals ben adaptades en la nostra climatologia.

Raïm

92% cabernet franc, 8% Sumoll (parcel·la eco certificada).

Vinya

Parcel·la «La solana» (vinya d'alçada 600m).

Terreny

Argila vermella calcària molt compacta. Serra del Montmell.

Vinificació

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 70% del raïm, maceració amb pells i fermentació en àmfores de 220 litres.
- 30% del raïm, maceració amb pells i fermentació en dipòsit d'acer inoxidable durant 12 dies.
- Posterior afinament en bota de roure francès durant 3 mesos.

Fermentació

Llevat autòcton.

Recipient fermentació

70% àmfora 30% inoxidable.

Producció total

Edició limitada: 2.690 ampolles.

No Filtrat, Sulfits total: <10mg/l, 13% vol

Data recomanada d'inici de consum

Juliol-agost 2017. És un vi amb llarga vida que pot romandre a l'ampolla molts anys.