



Connexió Còsmica 2019

Motivació: Es un vi que neix fruit d'unes circumstàncies. La poca valoració de l'agricultura de qualitat en general i 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 per la Terra, amb l'objectiu de dignificar-la.

Edició limitada: 9.400 ampolles

Raïm: 85% Xarel·lo, 10% Chardonnay i 5% Moscatell d'Alexandria (parcel·la eco certificada)

Paratges: Camp del Boter (Rodonyà), Serra del Montmell, les Parellades (Penedès)

Alçades: 300 i 500m.

Terreny: argilo calcari

Vinificació: verema manual. Maceració amb pell i part de raspó durant 8 dies, premsat i fermentat en dipòsit d'inoxidable.

Fermentació: espontània amb llevat autòcton

Criança: sobre lies fines en dipòsit inoxidable

No filtrat, sulfits total: 10mg/l.

Grau alcohòlic: 12 %