



## Gratitud cabernet franc 2019

---

**Motivació:** Gratitud a la terra i les persones amb les que he nascut i he crescut, obertura al Món integrant les varietats internacionals que millor s'adapten a la nostra terra i climatologia.

**Edició limitada:** 4.690 ampolles

**Raïm:** 85% cabernet franc, 15% parellada (parcel·la eco certificada)

**Vinya:** Parcel·la La Solana (Serra del Montmell), Baix Penedès

**Alçada:** 500 m

**Terreny:** argila vermella calcària molt compacta.

**Vinificació:** verema manual amb caixes de 15 kg. Maceració amb pell i raspó durant 7 dies, posterior sangrat i fermentació 50% en àmfora i 50% en inoxidable

**Fermentació:** espontània (llevat autòcton)

**Criança:** afinament en bota de castanyer durant 2,5 mesos

**Recipient fermentació:** 70% àmfora, 30% inoxidable

**No filtrat, sulfits total:** 8 mg/l

**Grau alcohòlic:** 12,5%