



Gratitud cabernet franc 2019

Motivación: Gratitud a la tierra y las personas con las que he nacido y he crecido, apertura al Mundo integrando las variedades internacionales que mejor se adaptan a nuestra tierra y climatología.

Edición limitada: 4.690 botellas

Uva: 85% cabernet franc, 15% parellada (parcela eco certificada)

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

Altura: 500 m

Terreno: arcilla roja caliza muy compacta

Vinificación: vendimia manual en cajas de 15 kg. Maceración con piel y raspas durante 7 días, posterior sangrado y fermentación 50% en ánfora y 50% en inoxidable

Fermentación: espontánea (levadura autóctona)

Crianza: afinamiento en bota de castaño durante 2,5 meses

Recipiente fermentación: 70% ánfora, 30% inoxidable

No filtrado, sulfitos total: 8 mg/l

Grado alcohólico: 12,5%