



Gratitud sauvignon blanc 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: 5.200 ampolles

Raïm: 100% sauvignon blanc (parcel·la eco certificada)

Vinya: El Coll d'Olivera (Serra del Montmell), Baix Penedès

Alçada: 550 m

Terreny: argila vermella calcària molt compacta

Vinificació: raïm collit a mà amb caixes de 10 kg. Maceració amb pells durant 2 dies, suau escorregut del most sense premsar.

Fermentació: espontània 70%, seleccionat 30%

Recipient fermentació: 10% àmfora, 20% castanyer i 70% inoxidable

Sulfits total: 28 mg/l

Alcohol: 12,5%

Vi no filtrat