



Passió 2019

Motivació: La Passió és el vi que neix fruit del sentiment d'amor a la vinya i a les terres que treballo i que dominen la meva voluntat i raó, és el nexa d'unió entre tots els vins que faig, el valor que fa de motor entre tots ells i també és una abraçada de complicitat entre els dos territoris que interpreto amb passió absoluta, el meus orígens i el meu present.

Edició limitada: 2.702

Raïm: 80% marselan, 20% carinyena negra

Agricultura: ecològica amb criteris biodinàmics

Vinya: 20 anys formació emparrada, 6 anys formació en vas

Paratges: Serra del Montmell (Baix Penedès), Prat d'Egna Agullana (Alt Empordà)

Alçada: 500m, 280m

Terreny: argilo calcari, granític arenós

Vinificació: verema manual amb caixes de 15 kg. Maceració raïm sencer sense derrapar ni trepitjar (maceració carbònica) durant 9 dies, premsat i fermentació espontània en 30% àmfores i 70% dipòsit d'inoxidable.

Fermentació: espontània (llevat autòcton)

Criança: 50% bota de castanyer, 50% inoxidable sobre lies fines

Recipient fermentació: inoxidable, àmfora

No filtrat, sulfits total: 8mg/l

Grau alcohòlic: 12%