



## Vitalitat 2019

---

**Motivación:** Hacer un vino *petillant*, revitalizante, eléctrico, fresco, festivo y chispeante, dando valor a las variedades autóctonas catalanas con una mirada renovada.

**Edición limitada:** 3.100 botellas

**Uva:** 92% parellada, 8% moscatel (parcela eco certificada)

**Viña:** 50 años y 15 años

**Paraje:** Sierra de Montmell (Baix Penedès)

**Altura:** 500m

**Terreno:** arcillo calcáreo

**Vinificación:** vendimia manual en cajas de 15 kg. Derrapado y maceración con pieles durante 3 días, escurrido suave del mosto sin prensar.

**Fermentación:** espontánea (levadura autóctona) con final de fermentación en la botella

**Crianza:** sobre lías finas a la botella hasta el momento de su consumo

**Recipiente fermentación:** inoxidable y botella de vidrio

**No filtrado, sulfitos total:** 8 mg/l

**Grado alcohólico:** 11%