



## Passió 2021

### **Motivació:**

*Passió* és el vi que neix fruit del sentiment d'amor per la vinya i per totes 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 en la meva vida creativa.

**Apel·lació:** Vi de taula. (Regió Penedès)

**Vinya:** La Solana (2014), Camp del Boter (2017)

**Edició Limitada:** 1.374 bot

**Varietats:** 70% Marselan 30% Sumoll

**Viticultura:** Ecològica

**Sòl:** Argilo calcari

**Podar:** Royat

**Exposició:** Nord-Sud

**Alçada:** 500 m, 310 m

**Clima:** Mediterrani

**Vinificació:** Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 7 dies i premsat. Fermentació espontània en 70% inoxidable i 30% àmfora. Criança sobre lies fines durant 4 mesos en dipòsit d'inoxidable.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 8mg/l tot  
Grau Alcohòlic: 12 %



## Passió 2021

### **Motivación:**

*Passió* es un vino que nace fruto del amor que siento por la viña y todas las tierras que trabajo y que dominan mi voluntad y mi razón. Es el nexo de unión entre todos los vinos que hago, el valor que hace de motor en mi vida creativa.

**Apelación:** Vino de mesa. (Región Penedès)

**Viña:** La Solana (2014), Camp del Boter (2017)

**Edición Limitada:** 1.374 bot

**Variedades:** 70% Marselan 30% Sumoll

**Viticultura:** Ecológica

**Terreno:** Arcilla calcárea

**Poda:** Royat

**Exposición:** Norte-Sur

**Altura:** 500m, 310m

**Clima:** Mediterráneo

**Vinificación:** Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 7 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona. 70% inoxidable y 30% ánfora. Crianza sobre lías finas en depósito de inoxidable durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.  
Grado Alcohólico: 12 %



## Passió 2021

### **Motivation:**

*Passió* is a wine that is born as a result of the true love that I feel for the vineyard, and for all the lands that I work, which as well dominate my will and my gist. It is the connecting link between all the wines that I make, and the value that drives my creative life.

**Appeal:** Table wine. (Region Penedès)

**Vineyard:** La Solana (2014), Camp del Boter (2017)

**Limited edition:** 1,374 bot

**Varieties:** 70% Marselan 30% Sumoll

**Farming:** Ecological

**Soil:** Limestone red clay

**Pruning:** Royat

**Exposition:** North-South

**Height:** 500m, 310m

**Climate:** Mediterranean

**Vinification:** Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 7 days. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast 70% in stainless steel tank 30% in amphore. Aged on fine lees in stainless steel tank for 4 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.  
Alcohol: 12 %