



Vitalitat 2021

Motivació:

Fer un vi petillant revitalitzant, elèctric, fresc, festiu i xispejant donant valor a les varietats autòctones catalanes del Penedès amb una mirada renovada.

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

Vinya: Serra del Montmell (1967, 2002)

Edició Limitada: 3840 bot

Varietats: 92% Parellada 8% Moscatell

Viticultura: Ecològica

Sòl: Argiles blanques calcàries

Poda: Vas tradicional, Royat

Exposició: Nord-Sud

Alçada: 500 m

Clima: Mediterrani

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 3 dies i premsat suau. Fermentació espontània en dipòsit inoxidable amb final de fermentació en ampolla de vidre.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 10,5 %



Vitalitat 2021

Motivación:

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

Apelación: Vino de mesa. (Región Penedès)

Viña: Serra del Montmell (1967, 2002)

Edición Limitada: 3840 bot

Varietades: 92% Parellada 8% Moscatell

Viticultura: Ecológica

Terreno: Arcillas blancas calcáreas

Poda: Gobelet, Royat

Exposición: Norte-Sur

Altura: 500m

Clima: Mediterráneo

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 3 días y prensado suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable con final de fermentación en botella de vidrio.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.
Grado Alcohólico: 10,5 %



Vitalitat 2021

Motivation:

To make a revitalizing, electric, fresh, festive and sparkling *petillant* wine. To give value to the native Catalan varieties of the Penedès with a renewed look.

Appeal: Table wine. (Region Penedès)

Vineyard: Serra del Montmell (1967, 2002)

Limited edition: 3840 bot

Varieties: 92% Parellada 8% Moscatell

Farming: Ecological

Soil: Calcareous white clay

Pruning: Gobelet, Royat

Exposition: North-South

Height: 500m

Climate: Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Destemmed. Skin-on maceration for 3 days. Gently pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank and end of fermentation in glass bottle.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.
Alcohol: 10,5 %