



Fades del Calcari 2022

Motivació:

Fer un vi *petillant* revitalitzant, elèctric, profund, mineral i xispejant que parli dels terrenys calcaris, donant valor a les varietats autòctones del Penedès amb una mirada renovada.

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

Vinya: El Cup del Benet (Masllorenç 1965)

Edició Limitada: 1.525 bot

Varietats: 100% Sumoll

Viticultura: Ecològica

Sòl: Argilo-calcari de poca profunditat

Podar: Vas tradicional

Exposició: Nord-Sud

Alçada: 300 m

Clima: Mediterrani

Vinificació: Verema manual. Premsat directe sense derrapar. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable amb final de fermentació en ampolla de vidre.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 11 %. Pressió: 2,8BAR



Fades del Calcari 2022

Motivación:

Hacer un vino *petillant* revitalizante, eléctrico, profundo, mineral y chispeante, que hable de los terrenos calcáreos, dando valor a las variedades autóctonas del Penedés con una mirada renovada.

Apelación: Vino de mesa (Región Penedès)

Viña: El Cup del Benet (Masllorenç 1965)

Edición Limitada: 1.525 bot

Variedades: 100% Sumoll

Viticultura: Ecológica

Terreno: Arcillas calcáreas de poca profundidad

Podas: Gobelet

Exposición: Norte-Sur

Altura: 300m

Clima: Mediterráneo

Vinificación: Vendimia manual. Prensado directamente sin despalillar.

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: 11 %. Presión: 2,8BAR



Fades del Calcari 2022

Motivation:

To make a revitalizing, electric, profound, mineral, and sparkling *petillant* wine.
To value the native Catalan varieties of the Penedès with a renewed look.

Appeal: Table wine (Region Penedès)

Vineyard: El Cup del Benet (Masllorenç 1965)

Limited edition: 1,525 bot

Varieties: 100% Sumoll

Farming: Ecological

Soil: Calcareous shallow clay

Pruning: Gobelet

Exposition: North-South

Height: 300m

Climate: Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Directly pressed without destemming.

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: 11 %. Pressure: 2.8BAR