



Gracitud Blanc 2022

Motivació:

La Gracitud a la Terra on he nascut i a les persones que m'han ensenyat al llarg del camí. *Gracitud* és un vi que neix del valor, de la sanació i l'admiració per allò que és diferent, de l'obertura al món, integrant les varietats internacionals que millor s'adapten a la nostra terra i clima.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Penedès)

Vinya: Coll d'olivera (El Montmell 2004)

Edició Limitada: 2.761 bot

Varietats: 100% Sauvignon blanc

Viticultura: Ecològica

Sòl: Argilo calcari

Podar: Royat

Exposició: Sud, sud oest

Alçada: 520 m

Clima: Mediterrani

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 24 hores i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, SO tot.: < 28mg/l

Alcohol: 12 %



Gratiud Blanc 2022

Motivación:

Gratiud a la tierra donde nací y a las personas que me enseñaron a lo largo del camino. Gratiud es un vino que nace del valor, de la sanación y la admiración por aquello que es diferente, de la apertura al mundo, integrando las variedades internacionales que mejor se adaptan a nuestra tierra y clima.

Apelación: Vino de mesa (Región Penedès)

Viña: Coll d'olivera (El Montmell 2004)

Edición Limitada: 2.761 bot

Varietades: 100% Sauvignon blanc

Viticultura: Ecológica

Terreno: Arcilla calcárea

Poda: Royat

Exposición: Sud, sudoeste

Altura: 520 m

Clima: Mediterráneo

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 24 horas y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, SO tot.: < 28mg/l

Alcohol: 12 %



Gratiud Blanc 2022

Motivation:

Gratitude to the land where I was born and to the people who taught me along the way. *Gratiud* is a wine that is born from courage, healing and admiration for what is different, from being open to the world, integrating the international varieties that best adapt to our land and climate.

Appeal: Table wine (Region Penedès)

Vineyard: Coll d'olivera (El Montmell 2004)

Limited edition: 2,761 bot

Varieties: 100% Sauvignon blanc

Farming: Ecological

Soil: Limestone red clay

Pruning: Royat

Exposition: South, south-west

Height: 520 m

Climate: Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 24 hours and pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank. Aged on fine lees for 4 months.

Not Filtered, Not stabilized, Sulphites: <28mg/l tot.

Alcohol: 12 % vol.