



Via Fora Blanc 2022

Motivació:

És un vi que neix de la fermesa en les situacions difícils de la vida, on la nostra identitat pot quedar reduïda a l'oblit. És un homenatge als pagesos savis que han set fermes conservadors de vinyes velles, el nostre patrimoni cultural i vitivinícola arreu del territori.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Penedès)

Vinyes: El Pauet gran (Rodonyà 1956)

Edició Limitada: 1.229 bot

Varietat: 100% Macabeu

Viticultura: Ecològica

Sòl: Argilo calcari

Poda: Vas tradicional

Exposició: Est, sud oest

Alçada: 312 m

Clima: Mediterrani

Vinificació: Verema manual. Derrapat. 50% maceració amb pells 12 dies, 50% maceració amb pell 24h, i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton en inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No clarificat, SO tot.: <10mg/l
Alcohol: 12 %



Via Fora Blanc 2022

Motivación:

Es un vino que nace de la firmeza en las situaciones difíciles de la vida, en las que nuestra identidad puede quedar reducida al olvido. Es un homenaje a los payeses sabios que han sido firmes conservadores de viñas viejas, nuestro patrimonio cultural y vitivinícola en todo el territorio.

Apelación: Vino de mesa (Región Penedès)

Viñas: El Pauet gran (Rodonyà 1956)

Edición Limitada: 1.229 bot

Variedad: 100% Macabeu

Viticultura: Ecológica

Terreno: Argilo-calcáreo

Poda: Vaso tradicional

Exposición: Este, suroeste

Altura: 312 m

Clima: Mediterráneo

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. 50% maceración con piel 12 días, 50% maceración con piel 24h, prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

No Filtrado, No clarificado SO tot.: <10mg/l

Alcohol: 12%



Via Fora Blanc 2022

Motivation:

It is a wine that is born from the strength in the difficult situations of life, in which our identity can be gone to oblivion. It is a tribute to the wise peasants who have been determined caretakers of the old vineyards, our cultural and viticultural heritage throughout the territory.

Appeal: Table wine (Region Penedès)

Vineyards: El Pauet gran (Rodonyà 1956)

Limited edition: 1,229 bot

Variety: 100% Macabeu

Farming: Ecological

Soil: Limestone red clay

Pruning: Gobelet

Exposition: East, South-west

Height: 312 m

Climate: Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Destemmed. 50% on-skin maceration for 12 days, 50% on-skin maceration for 24h, and pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank . Aged on fine lees for 4 months.

Not Filtered, Not clarified, sulphites: <10mg/l tot.

Alcohol: 12 % vol.