



Connexió Còsmica 2019

Motivación: Es un vino que nace fruto de unas circunstancias. La poca valoración de la agricultura de calidad en general y los bajos precios de la uva, hicieron nacer este vino, con la intención de dignificar el trabajo de los campesinos y cerrar círculos entre el agricultor y el consumidor final. Es un vino que nace del trabajo en equipo y de la más profunda estima por la Tierra, con el objetivo de dignificarla.

Edición limitada: 9.400 botellas

Uva: 85% Xarel·lo, 10% Chardonnay y 5% Moscatel de Alejandría (parcela eco certificada)

Parajes: Camp del Boter (Rodonyà), Serra del Montmell, les Parellades (Penedès)

Alturas: 300 y 500m.

Terreno: arcillo calcáreo

Vinificación: vendimia manual. Maceración con piel y parte de raspado durante 8 días, prensado y fermentado en depósito de inoxidable.

Fermentación: espontánea con levadura autóctona

Crianza: sobre lías finas en depósito inoxidable

No filtrado, sulfitos total: 10mg/l.

Grado alcohólico: 12%