



Gratitud sauvignon blanc 2019

Motivación: Gratitud a la tierra y las personas con las que he nacido y he crecido, apertura al Mundo integrando las variedades internacionales que mejor se adaptan a nuestra tierra y climatología.

Edición limitada: 5.200 botellas

Uva: 100% sauvignon blanc (parcela eco certificada)

Viña: El Coll d'Olivera (Serra del Montmell), Baix Penedès

Altura: 550 m

Terreno: arcilla roja caliza muy compacta

Vinificación: uvas cosechadas a mano con cajas de 10 kg. Maceración con pieles durante 2 días, suave escurrido del mosto sin prensar.

Fermentación: espontánea 70%, seleccionado 30%

Recipiente fermentación: 10% ánfora, 20% castaño y 70% inoxidable

Sulfitos total: 28 mg/l

Alcohol: 12,5%

Vino no filtrado