



Vitalitat 2019

Motivació: Fer un vi *petillant*, revitalitzant, elèctric, fresc, festiu i "xispejant", donant valor a les varietats autòctones catalanes amb una mirada renovada.

Edició limitada: 3.100 ampolles

Raïm: 92% parellada, 8% moscatell (parcel·la eco certificada)

Vinya: 50 anys i 15 anys

Paratge: Serra del Montmell (Baix Penedès)

Alçada: 500m

Terreny: argilo calcari

Vinificació: verema manual amb caixes de 15 kg. Derrapat i maceració amb pells durant 3 dies, escorregut suau del most sense premsar.

Fermentació: espontània (llevat autòcton) amb final de fermentació a l'ampolla

Criança: sobre lies fines a l'ampolla fins el moment del seu consum

Recipient fermentació: inoxidable i ampolla de vidre

No filtrat, sulfits total: 8mg/l

Grau alcohòlic: 11%