



## Origen

Elaborat amb **pinot noir, sauvignon blanc i chardonnay** procedents de les nostres parcel·les d'Espiells i Can Soler, a Mediona.

**Sòls** franc-argilocalcaris entre 250 i 750 m sobre el nivell del mar.

**Edat mitjana de la vinya:** 10 anys.

## Tast

De color rosa pàl·lid i brillant. Amb aroma subtil, complexa i suggeridora que evoca notes de fruites vermelles i negres sobre un fons floral. El paladar és sedós, opulent i molt afruitat, amb una acidesa viva que li atorga una gran intensitat i frescor. És un vi llarg i persistent en boca i deixa un record grat de sensacions de fruita.



## Collita 2023

Any que es va caracteritzar per unes altes temperatures i pluges molt escasses en el període vegetatiu del cep. Les tasques del sòl argilós garanteixen la retenció de l'aigua de pluja, el creixement òptim de la planta i una producció limitada, equilibrada i de gran qualitat.

## Viticultura

**Vinya ecològica pròpia** integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Sòls vius alimentats per matèria orgànica del ramat d'ovelles que hi pastura a l'hivern i a la primavera. Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i respecte màxim. A més, apostem per rendiments baixos per garantir unes condicions òptimes als nostres ceps. Control biològic de plagues i monitoratge de les malalties per evitar tractaments. Controls de maduració per parcel·la i **verema manual**.

## Vinificació

El raïm es verema en el moment d'equilibri aromàtic màxim. Després d'un trepig suau, s'obté el most flor sense aplicar pressió. El most de les diferents varietats es mescla i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada durant 10 dies i el vi es refreda per estabilitzar-lo.

### Dades tècniques

Varietat: 63 % pinot noir, 21 % sauvignon blanc, 16 % chardonnay

Inici de la verema: 5 d'agost de 2023

Grau alcohòlic: 11,5%

AT (tartàric): 4,8 g/l

Embotellament: 28 de novembre de 2023

Temperatura de servei: 8-10 °C

