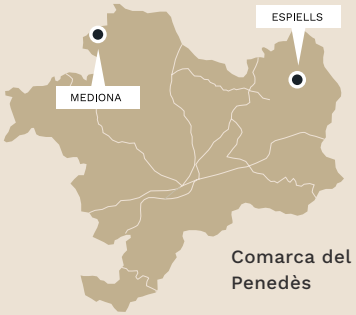
Aurora 2023. DO Penedès



Origen

Elaborado con **Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Chardonnay** procedentes de nuestras parcelas en Espiells y Can Soler, en Mediona.

Suelos franco arcillo-calcáreo entre 250-750 m sobre el nivel del mar.

Edad media del viñedo: 10 años.

Cata

De color rosa pálido y brillante. Con aroma sutil, complejo y sugerente que evoca notas de frutillas rojas y negras sobre un fondo floral. Su paladar es sedoso, opulento y muy afrutado, con una viva acidez que le otorga gran intensidad y frescura. Es un vino largo y persistente en boca y deja un grato recuerdo de sensaciones de fruta.

Cosecha 2023

Añada que se caracterizó por las altas temperaturas y lluvias muy escasas en el período vegetativo de la vid. Las labores del suelo arcilloso garantizaron la retención de agua de lluvia, el crecimiento óptimo de la planta y una producción limitada, equilibrada y de gran calidad.

Viticultura

Viñedo ecológico propio integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Suelos vivos alimentados por materia orgánica del rebaño de ovejas que pastan en invierno y primavera. Practicamos una viticultura regenerativa, de precisión y máximo respeto, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas a nuestras vides. Control biológico de plagas y monitorización de las enfermedades para evitar tratamientos. Controles de maduración por parcela y **vendimia manual.**

Vinificación

Las uvas se vendimian el momento de máximo equilibrio aromático. Después de un estrujado suave se obtiene el mosto flor sin aplicar presión. El mosto de las distintes variedades se mezcla y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10 días y el vino se enfría para su estabilización.

Datos técnicos

63% Pinot Noir, 21% Sauvignon Blanc, 16% Chardonnay
Inicio de Vendimia: 5 agosto 2023
Grado alcohólico: 11,5%
AT (tartárico): 4.8 g/l
Embotellado: 28 noviembre 2023
Temperatura de servicio: 8-10ºC