

10²

Intenso y fresco. Clásico y generador de placeres y grandes conversaciones.

VARIEDADES Sauvignon Blanc

NOTA DE CATA

Color amarillo transparente con tonalidades verdosas. En nariz encontramos aromas a fruta tropical fresca y fruta de hueso tan típicos de la Sauvignon Blanc en climas cálidos. En boca presenta una entrada fresca y fragante. Es un vino ligero de gran intensidad aromática, perfecto para arroces de mar, pescados, marisco o pasta.

VENDIMIA 2021

La campaña del 21 en el Penedès se caracterizó por la sequía, sólo 320 mm de lluvia. Un invierno y primavera secos y un verano con golpes de calor y con poco salto térmico entre día y noche, han estresado las cepas que han producido menos de lo que apuntaba en primavera. La calidad ha sido excelente, equilibrada y sin problemas sanitarios.

UBICACIÓN Font Rubí (319 m)

EDAD VIÑA 20 años

TRATAMIENTOS Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica.

TIPO DE SUELO Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arcilloso, moderadamente profundos y con poca capacidad de retención de agua.

ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia por la noche para conservar todas sus cualidades. Elaboración y fermentación a temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Trabajo de lías manual durante dos meses para dar cuerpo y untuosidad al producto. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

