

## ALAT

**Artístic, curios...un trobador.  
Música, intensitat,  
llum i energia.**

**VARIETAT/S** Merlot

### NOTA DE TAST

De capa mitja alta, brillant de color cirera picota i tons violacis. En nas és net i intens alta expressió aromàtica a fruita vermella madura amb un fons balsàmic amb aromes de criaça com vainilla, pebre i clau. En boca, es presenta amable, llaminer on apareix la fruita madura amb tanins suaus i amb un final persistent i especiat.

### VEREMA 2019

La verema del 2019 ha estat una bona campanya ja que l'equilibri entre les temperatures i la pluviometria ha estat molt adequat per una bona maduració del raïm Hem tingut una pluviometria del voltant de 500 ml i unes temperatures que només s'han enfilat més que altres anys durant els mesos de juny i juliol degut a dues onades de calor importants.

**UBICACIÓ** Font Rubí (319 m)

**EDAT VINYA** 20 anys

**TRACTAMENTS** Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica.

**TIPUS DE SÒL** Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimós. Sòls amb una fondària arrelable profunda.

### ELABORACIÓ

Collita manual en caixes. Maceració de raïm sencer a 4°C dins del celler és introduït en dipòsits d'acer inoxidable on es realitzarà la maceració fermentació a una temperatura controlada amb remontats manuals. Es fa maceració post fermentativa malolàctica en dipòsit i criaça en botes de roure de 225 i 300 litres durant un període comprés entre sis mesos i un any criaça en ampolla mínima de sis mesos.

PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
2000 anys

