

“L'expressió salina d'una parcel·la singular a la vora del Mediterrani”.

J.M. Pujol-Busquets



Fitxa tècnica

Tipus de vi	Blanc sec ecològic
Disponible en	750 ml - 1500 ml (Mágnium)
Varietat	Pansa Blanca (Xarel·lo)
Anyada	2018
Fermentació	6 mesos sobre lies fines en ou de ciment basat en argila (Oeuf de Beaune)
Grau alcohòlic	13% vol.
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud
Pluviometria	600 mm/any

Elaboració

Vi blanc procedent d'agricultura ecològica, elaborat amb la selecció dels millors grans de raïm de la varietat Pansa Blanca (Xarel·lo). Extraïem les característiques de la varietat mitjançant la fermentació i criança sobre lies fines en ou de ciment basat en argila. Amb aquesta combinació busquem l'expressió més pura de la fruita, potenciar el caràcter del terroir, incrementar la riquesa aromàtica i el volum en boca. La forma ovoide afavoreix el moviment lliure de les lies, la qual cosa ens permet obtenir un bâtonnage natural.

Anyada 2018

Una primavera molt plujosa ha fet que els ceps tinguessin un vigor extraordinari i produccions lleugerament superiors a altres anys. La nostra vinya, lliure de mildiu, i un mes de juliol sec i calorós han provocat un avançament de la collita amb una sanitat excepcional per base cava. A partir de mitjans d'agost, les pluges abundants, temperatures suaus i poques hores de Sol han fet que la maduració fos més lenta, difícil i irregular, de tal forma que ha sigut necessari triar i separar tant a la vinya com al celler. Tot i això, gràcies a la disminució de les precipitacions i a l'augment de les hores de Sol des de mitjans de setembre, el raïm ha pogut madurar de manera correcta. Com a resultat de les condicions climàtiques descrites, s'han obtingut vins blancs més aromàtics amb menys graduació alcohòlica i vins negres menys estructurats però més frescos. Una verema més atlàntica que mediterrània.

Nota de tast

Vista - Color groc verdós amb tonalitat serosa.

Nas - Aroma nerviós, directe, metàl·lic, molt característic del Sauló.

Boca - Atac fresc, salobre, amb sabors de fruita blanca, fonoll i notes salines. Mineral, sedós i persistent amb un elegant retrogust.

Mencions i premis destacats

Guia de Vins de Catalunya 2019 – 9,49/10

Guía Peñín 2018: 91

JancisRobinson.com - Septiembre 2017: 16

Anuario de Vinos “El País” 2018: 90/100