



SAVINAT

Exòtic, complex i elegant



Varietat: sauvignon blanc

Vinya: assemblatge del raïm de dues vinyes diferents

- Vinya Bell Estar (viticultor Pere Costa, a Sant Sadurní d'Anoia)
 - 2004
 - 2,38 ha4
 - Sòl argilós - llimós
 - Orientació sud-est
- Vinya de Baix (viticultor Jordi Vallès, a Sant Martí Sarroca)
 - 2007
 - 1,65 ha.
 - Sòl argilós - llimós
 - Orientació nord

Agricultura: biodinàmica

Anyada: 2019

Vol. 13,5%

9.556 ampolles

Varietats: sauvignon blanc procedent d'agricultura biodinàmica. Aquesta varietat, de marcada personalitat depenent del terrer del qual procedeixi, troba en el Mediterrani gran elegància i complexitat aromàtica.

Vinya: Savinat prové de dues parcel·les diferents procedents de les finques de dos integrants d'Aliances per la Terra – associació de viticultors biodinàmics del Penedès -Pere Costa i Jordi Vallès. L'assemblatge del raïm de totes dues parcel·les equilibra els elements per a l'elaboració d'un vi únic.

Elaboració: els raïms es recol·lecten en caixes de 25 quilos, i després passen per la taula de selecció. Es realitza un premsat directe suau del raïm sencer, sense maceració pel·licular. El most és decantat durant mitja jornada i, una vegada net, fermenta en bótes de 300 litres de roure francès de gra fi i torrat lleuger (1/3 noves, 1/3 d'un any, 1/3 de dos anys). Finalment es realitza un batonnage periòdicament per a aconseguir que les lies estiguin en suspensió i aportin equilibri al vi.

Vi: aquest sauvignon blanc expressa el caràcter mediterrani que la varietat pot mostrar. Elegant, cremós, amb estructura i frescor, Savinat és un vi d'aromes intenses a fruita tropical, delicades espècies i notes balsàmiques. És untuós en boca, mineral i de final llarg i complex.

WINE MODERATION
2019