



SAVINAT

Exótico, complejo y elegante



Variedad: sauvignon blanc

Viña: ensamblaje de las uvas de dos viñedos diferentes:

- Viña Bell Estar (vicultor Pere Costa, en Sant Sadurní d'Anoia)
 - Hectáreas: 1,38
 - Orientación: sureste
 - Suelos: arcilloso limoso
 - 2004
- Viña de Baix (vicultor Jordi Vallès, en Sant Martí Sarroca).
 - Hectáreas: 1,65
 - Orientación: norte
 - Suelos: arcilloso limoso
 - 2007

Agricultura: biodinámica

Añada: 2019

Vol. 13,5%

9.556 botellas

Variedades: Sauvignon blanc procedente de agricultura biodinámica. Esta variedad, de marcada personalidad dependiendo del terruño del que proceda, encuentra en el Mediterráneo gran elegancia y complejidad aromática.

Viñedo: Savinat procede de dos parcelas distintas procedentes de las fincas de dos integrantes de Aliances per la Terra – asociación de viticultores biodinámicos del Penedès –, Pere Costa y Jordi Vallès. El ensamblaje de las uvas de ambas parcelas equilibra los elementos para la elaboración de un vino único.

Elaboración: las uvas son recolectadas en cajas de 25 kilos, y después los racimos pasan por la mesa de selección. Se realiza un prensado directo suave de la uva entera, sin maceración pelicular. El mosto se decanta durante media jornada y, una vez limpio, fermenta en barricas de 300 litros de roble francés de grano fino y tostado ligero (1/3 nuevas, 1/3 de un año, 1/3 de dos años). Finalmente se realiza un batonnage periódicamente para conseguir que las lías estén en suspensión y aporten equilibrio al vino.

Vino: este sauvignon blanc expresa el carácter mediterráneo que la variedad puede mostrar. Elegante, cremoso, con estructura y frescor, Savinat es un vino de aromas intensos a fruta tropical, delicadas especias, y notas balsámicas. Es untuoso en boca, mineral y de final largo y complejo.