

CYPSELA 2025



VARIETATS

100% Garnatxa roja



NOM

Vi inspirat en la mítica ciutat ibèrica de Cypselà que segons la llegenda desaparegué sota les aigües del Mediterrani.



ELABORACIÓ

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema. Una vegada separada la rapa, el most va macerar en contacte amb les seves pells durant 4 hores; a continuació, el most escorregut per gravetat es va separar de la resta i es va conduir als dipòsits de fermentació. La fermentacions es van prolongar 20 dies, a una temperatura controlada d'entre 17-20°C. Previ al seu embotellat es va filtrar i estabilitzar a -3º de temperatura.



NOTA DE TAST

Color rosat pàl·lid. En aromes destaquen notes florals de gessamí, flor de taronger i gardènia i notes cítriques. En boca és un vi fresc, ample i persistent.



MEDALLES

- 2024 Medalla d'or Grenaches du Monde 2025
- 2023 Medalla d'or Premis Vinari 2024
- 2022 Medalla d'or Premis Vinari 2023

PRODUCCIÓ



10.000

ALCOHOL



13% Vol.