



ÀURIA 2025



VARIETATS

100% Moscat de gra petit



NOM

La proporció àuria, coneguda com a proporció divina, es troba freqüentment a la naturalesa i s'associa a la percepció d'harmonia i perfecció.



ELABORACIÓ

Verema manual en el moment òptim de maduració.

El raïm es va desrapar i conduir a la premsa pneumàtica sense maceració. El most flor d'escorregut i d'una primera compressió molt suau es va separar de la resta i va passar als dipòsits de fermentació a on va fermentar durant 30 dies a una temperatura controlada de 15º.

Prèviament al seu embotellat, es va clarificar i estabilitzar per fred a -3º de temperatura.



NOTA DE TAST

Color palla brillant. Aroma intens, floral, fruita fresca, notes tropicals i cítriques. En boca té una entrada molt fresca i un final golós; és fruitat, persistent i molt equilibrat.



MEDALLES

- 2024 Medalla d'or al Concurs de vins i caves de Catalunya 2025
9,37 punts La Guia de Vins de Catalunya 2026
- 2023 9,49 punts La Guia de Vins de Catalunya 2025
- 2022 Segell Girona Excel·lent 2023-2024
Medalla d'or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2023
9,76 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024
- 2020 Medalla d'or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2021
- 2019 Medalla d'or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2020

PRODUCCIÓ



13.400

ALCOHOL



13,5% Vol.