

Vinos que cierran círculos con una única motivación: amar la tierra y cuidar a quienes la trabajan.

AMOR PER LA TERRA



La Vinya del Boter

2023 | VERMELL



VITICULTOR: SALVADOR
BATLLE SENDRA

VARIEDADES: 60% MONASTRELL,
40% XARELLO

VIÑEDO: RODONYÀ, TARRAGONA.
SUELO ARCILLOSO CALCÁREO

Vendimia a mano, corta maceración conjunta en frío de ambas variedades en la prensa y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Levaduras autóctonas, no filtrado, no clarificado.

La Vinya d'en Tomàs

2023 | TINTO



VITICULTOR: DAVID PUJOL
CARGOL

VARIEDADES: 58% GARNACHA,
35% CARIÑENA, 7% MOSCATEL

VIÑEDO: MASARAC, ALT EMPORDÀ.
SUELO FRANCO ARENOSO
CON ALUVIONES (40M)

Vendimia a mano, maceración carbónica para la garnatxa, fermentación de la uva entera pisada con los pies para la carinyena y el moscatell. Final de fermentación con las tres variedades juntas después de pensar, en depósito de acero inoxidable. Levaduras autóctonas, no filtrado, no clarificado.

Cal Ros

2023 | BLANCO



VITICULTOR: MARC ANDREU
VARIEDADES: 100 % XARELLO
DE MONTAÑA

VIÑEDO: FINCA DE CAL ROS,
LA SERRA DE MONTMELL,
TARRAGONA.

SUELO ARCILLOSO CALCÁREO

Vendimia nocturna, maceración corta en frío con las pieles, fermentación en depósito de acero inoxidable. Levaduras autóctonas, no filtrado, no clarificado.

L'Oranget del Montmell

2023 | ORANGE



VITICULTORES: JORDI INGLÈS
Y SALVADOR BATLLE
VARIEDADES: 47% MOSCATEL,
3% MONASTRELL,
50% MACABEO

VIÑEDO: PAUET PETIT (380M),
LA JUNCOSA (420M), LA PARADA
DE L'HORT (480M), LA SERRA DEL
MONTMELL, TARRAGONA. SUELO
ARCILLOSO CALCÁREO

Vendimia a mano, maceración del 50% durante 3 días (macabeo), maceración del 50% durante 12 días y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Levaduras autóctonas, no filtrado, no clarificado.

Lo Far Oest

2023 | ORANGE



VITICULTOR: GERMANS FRISACH
VARIEDADES: 70 % VERNATXA
GRIS, 20% VERNATXA BLANC,
10% VERNATXA NEGRE

VIÑEDO: PARTIDA TRUFES,
CORBERA D'EBRE.
SUELO LIMOSO

Vendimia a mano, fermentación de la uva entera con las tres variedades juntas, pisada con los pies, en depósito de acero inoxidable. Levaduras autóctonas, no filtrado, no clarificado.

El Torrent de la Vida

2023 | ESPUMOSO NATURAL



VITICULTORES: JORDI INGLÈS,
MARC ANDREU

VARIEDADES: 28% PARELLADA
17% MACABEU, 55% XARELLO
VIÑEDO: LA SERRA DEL MONTMELL,
TARRAGONA.

SUELO ARCILLOSO CALCÁREO

Vendimia manual, 2 días de maceración con las pieles, fermentación en depósito de acero inoxidable, sin degollar. Levaduras autóctonas, no filtrado, no clarificado.