

Vins que tanquen cercles amb una única motivació: estimar la terra i cuidar qui la treballa.

AMOR PER LA TERRA



La Vinya del Boter

2023 | VERMELL



VITICULTOR: SALVADOR

BATLLE SENDRA

VARIETATS: 60% MONASTRELL,
40% XARELLO

VINYA: RODONYÀ/SERRA
DEL MONTMELL, TARRAGONA.
SÒL ARGILÓS CALCARI

Veremat a mà, maceració curta, conjunta d'ambdues varietats, a la premsa i fermentació en dipòsits d'inoxidable. Llevats indígenes, no filtrat, no clarificat.

La Vinya d'en Tomàs

2023 | NEGRE



VITICULTOR:

DAVID PUJOL CARGOL

VARIETATS: 58% GARNATXA,
35% CARINYENA, 7% MOSCATELL

VINYA: MASARAC, ALT EMPORDÀ.
SÒL FRANC ARENÓS
AMB ALLUVIONS (40M)

Veremat a mà, maceració carbònica per la garnatxa, fermentació del raïm sencer trepitjat amb els peus per la carinyena i el moscatell. Final de fermentació les tres varietats juntes després de premsar en dipòsit d'acer inoxidable. Llevats indígenes, no filtrat, no clarificat.

Cal Ros

2023 | BLANC



VITICULTOR: MARC ANDREU

VARIETATS: 100 % XARELLO
DE MUNTANYA

VINYA: FINCA DE CAL ROS,
LA SERRA DE MONTMELL,
TARRAGONA.
SÒL ARGILÓS CALCARI

Veremat nocturna, maceració curta en fred amb les pells, fermentació en dipòsit d'inoxidable. Llevats indígenes, no filtrat, no clarificat.

L'Oranget del Montmell

2023 | TARONJA



VITICULTOR: JORDI INGLÈS

I SALVADOR BATLLE

VARIETATS: 47% MOSCATELL,
3% MONASTRELL,
50% MACABEU

VINYA: PAUET PETIT (380M), LA
JUNCOSA (420M), LA PARADA DE
L'HORT (480M), LA SERRA DEL
MONTMELL, TARRAGONA. SÒL
ARGILÓS CALCARI

Veremat a mà, 50% maceració 3 dies (macabeu), 50% maceració 12 dies i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. Llevats indígenes, no filtrat, no clarificat

Lo Far Oest

2023 | TARONJA



VITICULTOR: GERMANS FRISACH

VARIETATS: 70 % VERNATXA GRIS,
20% VERNATXA BLANC,
10% VERNATXA NEGRE

VINYA: PARTIDA TRUFES,
CORBERA D'EBRE. SÒL PANAL

Veremat a mà, fermentació del raïm sencer amb les tres varietats juntes, calcigat amb els peus, en dipòsit d'acer inoxidable. Llevats indígenes, no filtrat, no clarificat

El Torrent de la Vida

2023 | ESCUMÓS NATURAL



VITICULTOR: JORDI INGLÈS,

MARC ANDREU

VARIETATS: 28% PARELLADA
17% MACABEU, 55% XARELLO

VINYA: LA SERRA DEL MONTMELL,
TARRAGONA. SÒL ARGILÓS CALCARI

Veremat a mà, 2 dies de maceració amb les pells, fermentació en dipòsit d'inox, sense desgorjar. Llevats indígenes, no filtrat, no clarificat.