

## CARMÍ

DO Penedès

### EL VI

Dues varietats històriques donen vida a un **vi rosat afinat en gerres de ceràmica**. De **color intens i delicadament fresc en boca**. Reivindica els rosats del Penedès optant per una mínima intervenció enològica per tal de preservar el caràcter del raïm.

### LA VIDA SECRETA DE LES PLANTES

*La vida secreta de les plantes* és el projecte amb què volem transmetre la nostra fascinació i respecte pel misteriós món de les plantes: éssers vius amb sensibilitats, estratègies i mecanismes d'adaptació sofisticats. Amb el **Carmí** destaquem el paper de les varietats històriques mediterrànies com a creadores d'un nou concepte vi rosat: la bona maduració del raïm seguida d'una acurada maceració de les pells resulta en un vi d'un color fora del corrent.

### LA VINYA

Situada en un enclavament singular, en el terme municipal de Subirats, a la zona de muntanya de l'Alt Penedès, a una alçada mitjana de 360m. La finca de Can Llopert comprèn 500 hectàrees entre vinya i bosc. Les 102 hectàrees de vinya pròpia són l'essència de la nostra personalitat. Conreem la terra de manera ecològica, segons els paràmetres del cultiu sostenible, amb el màxim respecte pel medi ambient.

**Sumoll** (55%) de la **vinya de l'Alzina** (plantada el 1980)

**Garnatxa** (45%) de la **vinya del Silet** (1980) i del **Clot de les Arnes** (2007).

### NOTA DE TAST

Sorprenent color rosat intens i molt viu. En nas ens ofereix aromes d'una fruita vermella però sòbria, com la magrana, acompanyades d'un toc de sotabosc humit potenciat per un sumoll que s'ha concentrat a les gerres de fang. En boca es presenta directe, franc, amb bona acidesa que li confereix una bona frescor. Un vi ample i agradable de postgust persistent que convida al maridatge amb la sana cuina mediterrània.

### FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** Sumoll (55%) i Garnatxa (45%)

**Criança:** 4 mesos en gerres de ceràmica

**Grau alcohòlic (% vol.):** 12.4

**Sucres residuals (gr/L):** 0.5

**Acidesa (gr/L ac.tart):** 5.5

**pH:** 2.95



*“Reinventant la tradició”*