



SAVINAT

2020

La franqueza de la sauvignon interpretada en el Penedès

Variedad: sauvignon blanc

Vol. 13,5%

Viña: Bell Estar (Sant Sadurní d'Anoia)

Vinya de Baix (Sant Martí Sarroca)

N.º de botellas: 4456



Elaboración

Savinat es un vino para descubrir el varietal en toda su dimensión y conocer su elegancia y potencial.

Las uvas son recolectadas manualmente en cajas de 25 kilos y después los racimos pasan por la mesa de selección. Se prensa suavemente la uva entera, sin maceración pelicular. El mosto se decanta durante media jornada y, una vez limpio, fermenta en barricas de 300 litros de roble francés de grano fino y tostado ligero: una tercera parte nuevas, otra tercera parte de un año y el último tercio de dos años. Finalmente, se realiza batonage periódico, para conseguir que las lías queden en suspensión y aporten complejidad al vino.

Viticultura biodinámica

Savinat nace en dos parcelas distintas, ambas pertenecientes a Aliances per la Terra, una asociación de viticultores biodinámicos del Penedès. La viña Bell Estar, en Sant Sadurní d'Anoia, ocupa 1,38 ha, orientada al sureste, fue plantada con sauvignon blanc en 2004, sobre suelo arcilloso limoso. La Vinya de Baix, en Sant Martí Sarroca, fue plantada con la misma variedad en 2007, sobre 1,65 ha de suelo arcilloso limoso orientado al norte.

El ensamblaje de ambas parcelas equilibra los elementos para la elaboración de un vino de acusada personalidad.



Sensaciones

Este monovarietal de sauvignon blanc expresa lo mejor de la uva desde su mediterraneidad. Muestra aromas de fruta blanca, de fruta de hueso y de cítricos, con notas tropicales, de hierbas aromáticas, especiadas, sutiles y toques ahumados.

La entrada en boca es melosa y suave gracias al trabajo realizado con las lías durante la fermentación. Este vino denota verticalidad, fruto de la buena acidez que le da frescura y un futuro prometedor. Muestra perfectamente con pescado y marisco, especialmente con pescado crudo como sushi y sashimi.