



ELS VINYERONS  
VINS NATURALS

# SALTAMARTÍ



## NOTAS, VINIFICACIÓN Y AÑADAS

La uva Tempranillo es la variedad tinta más representativa de España, es muy delicada, muy aromática, con escaso poder oxidativo y que en condiciones de estrés hídrico da vinos de gran calidad. El suelo de este viñedo es predominantemente arenoso, muy drenado, realzando la delicadeza de aromas de esta gran uva.

Para una vinificación respetuosa la uva se cosecha a mano y después de una suave prensada se fermenta con levaduras autóctonas.

No se ha añadido en ningún momento sulfuroso ni cualquier otro producto para preservar la honestidad de la tierra y permitir la expresión de esta gran uva.

El 90% de la uva proviene de la cosecha 2019. Después de varios años de sequía, 2019 tuvo una primavera lluviosa, cálida pero con descenso de temperatura al final de la estación, lo que provocó que se mantuviera la acidez y ayudó a desarrollar aromas de fruta. La vendimia se vio marcadamente avanzada dando poco rendimiento, alta concentración y alta sanidad vegetal.

El 10% del vino es de la cosecha 2018, que fue un año muy seco, con lo que tuvimos uvas muy concentradas. Este vino se ha criado más de un año en barricas de roble francés de 300 litros.

Como resultado obtenemos un vino fresco y delicado, equilibrado al paladar, astringencia balanceada, salino, mostrando aromas balsámicos, de ciruela fresca y frambuesa.

Variedad: **Tempranillo**

Denominación de Origen: **Penedès**

Suelo: **Arenoso y con limos**

Alcohol: **11,76% vol.**

Sulfuroso Total: **22mg/l**

Acidez Total (Tartárica): **5,6 g/l**

pH: **3,4**

Azúcar residual: **<0,5g/l.**

