



## SAVINAT

2020

*La franquesa de la sauvignon interpretada al Penedès*

**Varietat:** sauvignon blanc

**Vol.** 13,5%

**Vinyes:** Bell Estar (Sant Sadurní d'Anoia)  
Vinya de Baix (Sant Martí Sarroca)

**Núm. d'ampolles:** 4.456



WINE MODERATION  
2020 11.11.2020

### Elaboració

Savinat és un vi per descobrir el varietal en tota la seva dimensió i conèixer la seva elegància i potencial.

El raïm és recol·lectat manualment en caixes de 25 quilos i després passa per la taula de selecció. Es premsa suaument el raïm sencer, sense maceració pel·licular. El most es decanta durant mitja jornada i, una vegada net, fermenta en botes de roure francès de 300 litres, de gra fi i torrat lleuger: una tercera part noves, una altra tercera part d'un any i l'últim terç de dos anys. Finalment, es realitza batonage periòdicament, per aconseguir que les mares quedin en suspensió i aportin complexitat al vi.

### Viticultura biodinàmica

Savinat neix en dues parcel·les diferents, totes dues pertanyents a Aliances per la Terra, una associació de viticultors biodinàmics del Penedès. La vinya Bell Estar, a Sant Sadurní d'Anoia, ocupa 1,38 ha, orientada al sud-est, va ser plantada amb sauvignon blanc el 2004, sobre sòl argilós llimós. La Vinya de Baix, a Sant Martí Sarroca, va ser plantada amb la mateixa varietat el 2007, sobre 1,65 ha de sòl argilós llimós orientat al nord.

El cupatge de totes dues parcel·les equilibra els elements per a l'elaboració d'un vi d'acusada personalitat.



### **Sensacions**

Aquest monovarietal de sauvignon blanc expressa el millor del raïm des de la seva mediterraneïtat. Mostra aromes de fruita blanca, de fruita de pinyol i de cítrics, amb notes tropicals, d'herbes aromàtiques, especiades i subtils tocs fumats.

L'entrada en boca és melosa i suau gràcies al treball realitzat amb les mares durant la fermentació. Aquest vi denota verticalitat, fruit de la bona acidesa que li dona frescor i un futur prometedor.

Marida perfectament amb peix i marisc, especialment amb peix cru, com el que es troba al sushi i al sashimi.