

Sot LefrieC

2018

Sot LefrieC 2018 es un cupage de Cariñena (60%), Merlot y Cabernet Sauvignon que provienen de viñas viejas, en Lavern (Subirats).

Las viñas de Merlot y Cabernet Sauvignon (55 años aprox) están conducidas en espaldera, y las de Cariñena en vaso (90 años).

Después de un exhaustivo estudio de suelo hecho en 2003, podemos afirmar que la finca en total está formada por 8 suelos diferentes con variaciones importantes de profundidad (de 0.6 hasta 3 metros). La estructura es franca y los suelos argilocalcarios.

El tipo de viticultura que practicamos es “lutte raisonnée” (lucha razonada, se trata de razonar todo, mucha observación, contages, lucha profiláctica, integrada, biológica), intentamos aplicar tratamientos cuando solamente son muy necesarios, basándonos en la observación y cálculos a partir de estos contages, utilizamos productos que respeten la fauna indígena (la fauna que puede actuar como depredadora de los enemigos de la viña). Utilizamos algunos principios de biodinámica tanto en el viñedo como en bodega, trabajamos siguiendo los ciclos lunares (poda, trasiegos, embotellado...) Siempre nos hemos basado en una viticultura respetuosa y sostenible con el medio ambiente.

El rendimiento mediano es de aproximadamente 2300 kg/Ha

Hemos plantado y seguimos plantando en altas densidades de plantación para favorecer la calidad de la uva. La vendimia es completamente manual y en cajas.

En bodega utilizamos métodos de trabajo para evitar las oxidaciones accidentales.

En el Sot LefrieC hacemos principalmente maceraciones prefermentativas en frío, fermentaciones largas, con pigeages .

Desde 1999, nuestra primera añada, solamente utilizamos levaduras indígenas y bacterias (para la FA y FMaloLactica) que provienen del viñedo.

Sot LefrieC ★ Pas Curtei ★ Cargol Treu Vi ★ Despullat ★ Principia Mathematica

Alemany i Corrio s.l. , c/ Meli3 78 , 08720 Vilafranca del Pened3s , Barcelona , Spain.

Tel. : + 34 93 818 09 49, mobile: +34 661 850 499

✉ sotlefric@sotlefric.com ★ www.alemany-corrio.com

Esta añada 2018 tuvo una crianza de 23 meses en madera de roble francés (pièce bourguignone), durante la cual se realizó la fermentación maloláctica.

Sot Lefriec no se ha clarificado ni filtrado nunca hasta el momento.

No tenemos denominación de origen, pero defendiendo nuestro territorio, el Penedès, a tope, desde **Vi de Garatge**, nuestro propio manifesto.

Todo esto lo hacemos para ser siempre fieles a nuestra filosofía, que para nosotros significa hacer vinos “de terroir”, clásicos, frescos, equilibrados, profundos y que expresen el territorio donde estamos, fruto de muchos años de trabajo y reflexión...

% Alch.: 13,80

Nº de botellas Total: **1.200** b. de 750 ml.

Laurent Corrio et Irene Alemany

Sot Lefriec ★ Pas Curtei ★ Cargol Treu Vi ★ Despullat ★ Principia Mathematica

Alemany i Corrio s.l. , c/ Melió 78 , 08720 Vilafranca del Penedès , Barcelona , Spain.

Tel. : + 34 93 818 09 49, mobile: +34 661 850 499

✉ sotlefriec@sotlefriec.com ★ www.alemany-corrio.com