# Lluna Nova

Certificat d'agricultura ecològica per CCPAE

Certificat d'Agricultura biodinàmica

**ESSENCIA DEL VI**
Lluna Nova rep el seu nom perquè tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins a l'ampolla, segueix les fases de la lluna segons el calendari biodinàmic de Maria Thun. Guiats per aquest cicle natural, treballem la terra i cuidem les vinyes per potenciar la seva vitalitat i obtenir l'expressió més pura del raïm. El resultat és un vi fresc, gastronòmic i ple d'energia. Producció limitada: 2556 ampolles.

**VARIETATS**
Xarel·lo 100%

**TERRER**
Prové de la nostra finca Mas Muntanyans, de la parcel·la El Serral, els ceps de més de 90 anys es cultiven de manera ecològica i biodinàmica, respectant l'entorn. El sòl, molt calcari, és ideal per a la vinificació d'aquest vi únic. La brisa fresca del Mar Mediterrani hi aporta la seva influència, donant-li una personalitat inconfundible.

**ELABORACIÓ**
Després d'uns controls de maduració, mentre esperem el punt òptim de la verema, collim el raïm a mà per seleccionar els millors grans. Un cop al celler, realitzem un premsat suau, separant el most flor, que és el que utilitzem per elaborar el nostre vi. La fermentació té lloc en bóta, on el vi hi roman durant 9 mesos, mentre realitzem battonages per afavorir la seva maduració amb les lies de la fermentació, buscant untuositat i elegància. Després de diversos tastos, l'embotellem. Com que es tracta d'un vi amb gran personalitat, controlem i minimitzem al màxim els processos de clarificació i filtració, per mantenir-ne tota la seva identitat. Un cop embotellat, el deixem reposar i madurar a l'ampolla durant un mínim d'1 any, per tal que arribi al consumidor amb tota la seva expressivitat.

**ASPECTE**
De color groc pàl·lid, amb reflexos verdosos i alguns daurats. Net i brillant.

**AROMA**
Al nas destaca una atractiva combinació de fruita blanca, com la poma verda, cítrics, i subtils aromes florals com el fonoll, la ginesta i el romaní. També hi trobem tocs de fruits secs, una delicada nota de fusta, així com els aromes salins i minerals que ens evoca el sol.

**GUST**
En boca, aquest vi és elegant i ben equilibrat, amb una acidesa fresca que aporta vivacitat. Les notes de fruita blanca i cítrics es fusionen amb una textura cremosa i un toc subtil de fusta. Els aromes salins i minerals aporten frescor, mentre que el final llarg i elegant deixa una lleugera remembrança a fruits secs. Després de 7 anys, el vi es manté en excel·lent estat.

**MARIDATGE**
Vi molt versàtil per al maridatge: ideal amb peixos blancs i marisc, amanides, arrossos i pasta. Combina amb formatges curats, cuina oriental com sushi o tempura, carns blanques i guisats suaus. Destaca per la seva frescor, fruitositat i un postgust llarg que el fa perfecte per a ocasions especials.




**CERTIFICATS I PREMIS**
2024 **92 punts** *Guía Peñín*
2024 **Medalla de bronze** *Premis Tastavins*
2020 **Medalla de bronze** *Premis Tastavins*
2020 **Medalla de plata** *Premis Vinari*

**DADES ANALÍTIQUES** Grau alcohòlic: 12º

**TEMPERATURA DE SERVEI** 10º

www.pinord.com pinord@pinord.com Carrer del Dr. Pasteur, 6 08720 Vilafranca del Penedès, Barcelona T. +34 93 890 30 66