

SICUS



SICUS Cartoixà 2019

Variedad: Cartoixà 100%

Producción: 2214 botellas

Grado Alcohólico: 10 %

Single Vineyard: El Mas (Orientación Sud-Este)

Viñas de 68 años – 200m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 7 km
Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y con buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 3 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 7 meses en depósito inox.



SICUS Cartoixà Marí 2019

Variedad: Cartoixà Marí 100%

Producción: 3460 botellas

Grado Alcohólico: 10 %

Single Vineyard: El Peret (Orientación Sud-Oeste)

Viñas de 21 años – 210m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km
Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y con buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 3 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 7 meses en depósito inox.



SICUS Cartoixà Brisa 2020

Variedades: Cartoixà 100%

Producción: 1820 botellas

Grado Alcohólico: 10 %

Single Vineyard: La Caseta (Orientación Sud)

Viñas de 23 años – 210m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km
Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y con buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 8 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 2 meses en depósito inox.



SICUS Malvasia 2020

Variedad: Malvasía de Sitges 100%

Producción: 676 botellas

Grado Alcohólico: 10 %

Single Vineyard: El Corral del Segarra

Viñas de 10 a 47 años – 240m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 8 km

Suelo limoso de naturaleza calcaría, moderadamente básico y mucha profundidad.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 3 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 7 meses en depósito inox.



SICUS Sassy 2020

Variedad: Garrut & Malvasia

Producción: 1647 botellas

Grado Alcohólico: 10 %

Single Vineyard: La Masia (Orientación Norte)

Viñas de 10 años – 215 m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo arcillo-limoso de naturaleza calcaría, moderadamente básico y poco profundo.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 3 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 7 meses en depósito inox.



SICUS Garrut 2020

Variedad: Garrut 100%

Producción: 892 botellas

Grado Alcohólico: 12 %

Single Vineyard: L'Obaga de Gujo (Orientación Sud)

Viñas de 33 años – 240 m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco limoso de naturaleza calcaría, moderadamente básico y muy pedregoso.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 3 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 7 meses en depósito inox.



SICUS Sumoi 2020

Variedad: Sumoi 100%

Producción: 964 botellas

Grado Alcohólico: 12 %

Single Vineyard: El Roldonar (Orientación Este)

Viñas de 63 años – 185 m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico de mucha profundidad.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 3 meses. Sangrado del vino por gravedad (sin prensado). Reposo durante 1 mes en ánfora y 7 meses en depósito inox.



SICUS Vel-OX 2015

Variedad: Macabeu 100%

Producción: 900 botellas (0,5 L). 1 extracción y embotellado por cada año 2019-2020-2021-2022. (total 900 bot x 4 añadas)

Grado Alcohólico: 13,5 %

Single Vineyard: Les Solanes (Orientación Sud)

Viñas de 46 años – 240 m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 8 km

Sol limoso de naturaleza calcaría, moderadamente básico y mucha profundidad.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón) durante 1 año. Crianza biológica en barrica durante 18 meses y en oxidativa hasta el embotellado.



SICUS Meliterrani 2017

Variedad: Cartoixà 100%

Producción: 175 botellas (0,5 L)

Grado Alcohólico: 8,5 %

Single Vineyard: La Caseta (Orientación Sud-Oeste)

Viñas de 22 años – 210m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente basico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Deshidratación de las uvas durante un mes en un invernadero. Prensado de las uvas deshidratadas con una extracción de un 10% de mosto-miel. Fermentación en ánfora durante 4 años.



SICUS Cru Blanc 2011

Variedad: Cartoixà 100%

Producción: 4700 botellas

Grado Alcohólico: 11,5 %

Single Vineyard: La Caseta (Orientación Sud)

Viñas de 22 años – 210m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Maceración prefermentativa de 3 días. Prensado y fermentación en depósito inox. Reposo del vino durante 6 meses y segunda fermentación en botella. Crianza en botella de 125 meses.



SICUS Cru Marí 2014

Variedad: Cartoixà Marí 100%

Producción: 1200 botellas

Grado Alcohólico: 11,5 %

Single Vineyard: La Masia (Orientación Este)

Viñas de 21 años – 215m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco arcilloso de naturaleza calcaría, moderadamente básico y poca profundidad.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Maceración prefermentativa de 43 días. Prensado y fermentación en depósito inox. Reposo del vino durante 6 meses y segunda fermentación en botella. Crianza en botella de 80 meses.

SONS



SICUS SONS Cartoixà 2017

Vareidad: Cartoixà 100%

Producción: 550 botellas

Grado Alcohólico: 10,5 %

Single Vineyard: La Caseta

Viñas de 22 años – 210m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. A continuación, se introducen los racimos enteros (con rapón y el grano abierto) en las ánforas enterradas en medio de la viña. Se cierran las ánforas y se dejan en reposo absoluto durante 3 meses. En diciembre se abren las ánforas y extrae sólo la parte líquida (sin prensar). Finalmente se lleva todo el vino a la bodega donde reposará en depósito inox hasta su embotellado.



SICUS SONS Cartoixà Marí 2017

Variedad: Cartoixà Marí 100%

Producción: 290 botellas

Grado Alcohólico: 10,5 %

Single Vineyard: El Sitgetí

Viñas de 32 años – 220m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. A continuación, se introducen los racimos enteros (con rapón y el grano abierto) en las ánforas enterradas en medio de la viña. Se cierran las ánforas y se dejan en reposo absoluto durante 3 meses. En diciembre se abren las ánforas y extrae sólo la parte líquida (sin prensar). Finalmente se lleva todo el vino a la bodega donde reposará en depósito inox hasta su embotellado.

SICUS SONS Malvasía 2017

Variedad: Malvasía 100%

Producción: 260 botellas

Grado Alcohólico: 11 %

Single Vineyard: El Sitgetí

Viñas de 32 años – 220m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. A continuación, se introducen los racimos enteros (con rapón y el grano abierto) en las ánforas enterradas en medio de la viña. Se cierran las ánforas y se dejan en reposo absoluto durante 3 meses. En diciembre se abren las ánforas y extrae sólo la parte líquida (sin prensar). Finalmente se lleva todo el vino a la bodega donde reposará en depósito inox hasta su embotellado.

SICUS SONS Sumoi 2017

Variedad: Sumoi 100%

Producción: 350 botellas

Grado Alcohólico: 13 %

Single Vineyard: El Revell

Viñas de 6 años – 360m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. A continuación, se introducen los racimos enteros (con rapón y el grano abierto) en las ánforas enterradas en medio de la viña. Se cierran las ánforas y se dejan en reposo absoluto durante 3 meses. En diciembre se abren las ánforas y extrae sólo la parte líquida (sin prensar). Finalmente se lleva todo el vino a la bodega donde reposará en depósito inox hasta su embotellado



SICUS SONS Garrut 2015

Variedad: Garrut 100%

Producción: 950 botellas

Grado Alcohólico: 14 %

Single Vineyard: La Plana

Viñas de 31 años – 210m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 6 km

Suelo franco de naturaleza calcaría, moderadamente básico y buen drenaje.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. A continuación, se introducen los racimos enteros (con rapón y el grano abierto) en las ánforas enterradas en medio de la viña. Se cierran las ánforas y se dejan en reposo absoluto durante 3 meses. En diciembre se abren las ánforas y extrae sólo la parte líquida (sin prensar). Finalmente se lleva todo el vino a la bodega donde reposará en depósito inox hasta su embotellado.



SICUS Acidity Lovers 2018 PetNat MAGNUM

Variedades: Macabeu 100%

Producción: 800 botellas

Grado alcohólico: 6,5 %

Single Vineyard: El fondo del Mas

Viñas de 67 años – 200 m sobre el nivel del mar – Mar mediterráneo a 7 km

Suelo franco de naturaleza caliza, moderadamente básico y mucha profundidad.

Elaboración: Uvas vendimiadas a mano. Infusión y fermentación de uvas enteras (con raspón y grano abierto) durante 10 días con final de fermentación en botella.



A WINE WORK ORANGE 2020 (Pet Nat)

Variedad: Cartoixà, Cartoixà Mari, Malvasia y Macabeu

Producción: 1490 botellas

Grado alcohólico: 9,5%

A diferencia de Sicus donde todos los vinos son «Single viñedos», con A Wine Work Orange se formaliza una manera nueva y más libre de elaborar. Con un coupage de diferentes tierras y variedades.

Elaboración: A Wine Work Orange surge de exprimir todas las uvas que quedan a los dispuestos después de los sangrados de los Sicus. Así pues, es el resultado del prensado de uvas enteras con un tiempo de infusión de entre 8 y 90 días.

Reposo en ánfora durante 40 días y 8 meses en depósito inox. Refermentado en botella con mosto del 2021.



HIDRA 2020

Raïms: Garrut, Sumoi, Cartoixà, Cartoixà Marí, Malvasia, Macabeu 100%

Producció: 2300 ampolles

Grau Alcoholic: 9,5 %

A diferencia de Sicus donde todos los vinos son «Single viñedos», con Hidra se formaliza una manera nueva y más libre de elaborar. Con un coupage de diferentes tierras y variedades

Elaboración: Hidra surge de exprimir todas las uvas que quedan a los dispuestos después de los sangrados de los Sicus. Así pues, es el resultado del prensado de uvas enteras con un tiempo de infusión de entre 8 y 90 días.

Reposo en ánfora durante 40 días y 8 meses en depósito inox. Por cada botella de Hidra se destina 1€ a una protectora de animales. En el caso de la añada 2020 la donación será a SOS Galgos.