

PERSISTIR



PADILLA **PD** DURAN
VIGNERONS

PERSISTIR

En la viña, como en la vida, cada dificultad es una prueba. Para existir, hay que persistir.

Este vino nace del esfuerzo, del equilibrio entre la adversidad y la determinación.

Una expresión auténtica de nuestra tierra, fruto de la resistencia y la pasión por crear algo único.

Este vino blanco nace en la parcela 2 de la Finca La Gleva, en Sant Pere de Riudebitlles, con cepas de Macabeu plantadas en 2002. Su elaboración combina dos métodos: una parte fermenta en depósitos de acero inoxidable para preservar su frescura y expresión varietal, mientras que la otra reposa en barrica de castaño, aportando estructura y matices sutiles.

Situada junto al torrente, esta parcela permite que las raíces de la vid accedan a agua de forma natural, favoreciendo un equilibrio singular en el vino.

A la vista, presenta un amarillo brillante con reflejos dorados. En nariz, destacan aromas de fruta blanca fresca, notas herbáceas y un leve toque especiado de la madera.

En boca es vibrante y estructurado, con una acidez bien integrada que le confiere tensión y longitud. Su final es persistente, dejando una sensación envolvente y elegante, pero con carácter.



LUJURIA

MACABEU 100%

VITICUTURA REFLEXIVA

LIMITED EDITION
730 BOT

SINGLE VINEYARD
0,49 HA

FINCA LA GLEVA **(1976)**
SANT PERE DE RIUDEBITLLES



PADILLA **PD** DURAN
VIGNERONS

LUJURIA

Lujuria neix de la nostra inspiració essencial en aquest projecte: els nostres fills. En Lucas (Lu) i la Júlia (Ju), juntament amb el sufix “-ria”, que simbolitza unió i col·laboració. Però Lujuria no és només el disseny, és la passió per crear quelcom extraordinari. D'aquesta sinergia sorgeix un Macabeu de parcel·la única, una expressió pura de la nostra terra.

Elaborat exclusivament amb la varietat Macabeu, procedent de la Finca La Gleva, parcel·la 1, plantada l'any 1976 a Sant Pere de Riudebitlles. La seva fermentació es va dur a terme en dos tipus de recipients: una part en damajoanes, que aporten puresa i expressió varietal, i una altra en bóta de roure francès, que contribueix a la seva complexitat i estructura.

A la copa, es presenta amb un color brillant i reflexos daurats subtils. Al nas, desplega una elegant combinació d'aromes, on destaquen notes de fruita blanca madura, flors silvestres i un delicat fons especiat aportat per la criança.

En boca és un vi equilibrat, amb bona estructura i una acidesa que li atorga frescor i capacitat d'evolució. El seu final és llarg i persistent, deixant una sensació envoltant i harmoniosa que reflecteix el caràcter de la varietat i el terrer d'on prové.

