



2016

#### **Varietats:**

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones: Garnatxa blanca 54%, Garnatxa roja 23% i Samsó blanc 23%.

#### **Sòls i Vinyes:**

Les tres varietats provenen de dues finques de vinyes velles, de 90 i 110 anys, situades en la zona més plana de la regió on el terreny és al·luvial format per còdols i sorra.

#### **Viticultura:**

Practiquem una viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el nostre esforç a la recuperació de varietats autòctones.

#### **Verema i Elaboració:**

Verema manual en petites caixes de 10 kg fent premaceració en fred (2-

4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular. Les garnatxes han estat fermentades i criades durant 8 mesos en bótes de roure francès de 500l, realitzant remogut de les lies (bâtonnage) un cert període de temps. El Samsó blanc (Carinyena) s'ha vinificat en tina de inox a baixa temperatura romanent junt amb les seves lies fins a l'assemblatge. El nostre objectiu es obtenir la millor expressió de cada varietat.

**Graduació:** 13.0 %vol.

**pH:** 3.25

**Acidesa total:** 5.7 gr/l (a.t.)

**Sucres residuais:** 0.6 g/l

**Embotellat:** 03/07/2017

**Producció limitada:**

2.950 ampolles (750 ml)



#### **Nota de tast**

Color groc brillant.

Complex bouquet d'aromes cítriques, fruites d'ós, herbes seques de sotabosc i flors blanques. En la seva evolució apareixen notes lleugeres de torrats i un fons mineral calcari.

En boca té una entrada sedosa i untuosa, amb un volum que creix al seu pas, acabant amb un llarg i fresc recorregut final.