



2017

Varietats:

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones: Garnatxa blanca 50%, Garnatxa roja 20% i Samsó blanc 30%.

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 terrer és al·luvial format per còdols i sorra.

Viticultura:

Practiquem viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

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: 13.5 %vol.

pH: 3.3

Acidesa total: 5,47 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: < 2 g/l

Embotellat: 14/06/2018

Producció limitada:

3.285 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, brioixos i un fons mineral calcari i de pedra foguera

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