

ETERI

*Cos eteri, cos subtil a l'ull nu que envolta el cos físic
intercanviant energies pel flux de vida*



ESSÈNCIA DOLÇA

50% CARINYENA BLANCA – 50% GARNATXA ROJA

Essència Dolça de l'Eteri sorgeix fruit de voler recuperar una tècnica d'elaboració del vi dolç empordanès molt antiga.

Una parcel·la de vinya vella de 110 anys on hi trobem la Carinyena Blanca i la Garnatxa Roja sobre un sòl arenós amb còdols d'antiga llitera de riu.

Vinya treballada sota els principis de l'Agricultura Biodinàmica i de la manera més manual possible. Es verema a mà amb caixes de 8kg buscant la màxima cura del raïm.

ELABORACIÓ ANCESTRAL

Collim la Carinyena Blanca i la Garnatxa Roja en el seu punt òptim de maduració i posteriorment l'estirem sobre un llit de palla seca per a que es deshidrati i generi un punt de botrytis.

Després premem i deixem que arranqui a fermentar el most amb llevat autòcton i espontani.

Un cop començada bullim una part del most i el reduïm fins a obtenir un caramel que posteriorment utilitzarem per afegir de nou al most fermentant, i d'aquesta manera parer la fermentació dels llevats per excés de sucre i fatiga.

Grau alcohòlic: 11,5%vol.

pH:

Acidesa total:

g/l de sucre:

Producció limitada de **80** ampelles

NOTA DE TAST

Color ambré

Aromàticament trobem la pell de taronja, fruits secs com l'ametlla, també notes de caramel i mel

En boca tenim volum i dolçor amb un final fresc marcat per l'acidesa.