

# ETERI

*Cuerpo etérico, cuerpo sutil para los ojos que recubre el cuerpo físico intercambiando energías por el flujo de la vida*

2019



**pH:** 3,4

**Acidez total:** 5,2

**g/l de azúcar:** 0,4

Producción limitada de **342** ampolles

**Embotellado el Marzo del 2021**

## **CARIÑENA 100%**

Etèric surge de la *Finca els Quadrons*, un viñedo viejo en vaso de 90 años de Cariñena tinta.

Una parcela situada en el pueblo de Capmany en terruño granítico arenoso, formada en terrazas con orientación Norte y rodeada de un bosque de pinos que le da una forma de anfiteatro.

Viña trabajada bajo los principios de la Agricultura Biodinámica y de la manera manual buscando el máximo cuidado de las uvas.

## **CARIÑENA ELABORADA CON RAPA**

Etèric fermenta en una barrica de roble francés de 500L abierta y con su raspón.

## **NOTA DE TAST**

Color cereza de capa media

*Etèric* expresa la variedad Cariñena con elegancia y rusticidad moderna característica con unos taninos completamente redondos.

Aromáticamente predomina un frescor de fruta roja con toques herbáceos y cítricos.

En boca percibimos fluidez, equilibrio y sedosidad, pero también volumen que va acompañado de una acidez constante y un final profundo y largo.

**Puntuaciones: 94 Puntos Parker**