

**“Samsó blanc en terrer de sorra”****Varietat Autòctona:**

100% Carinyena blanca

**Sòls i Vinyes:**

Vi elaborat amb raïms de ceps vells de 110 anys de edat, situats a la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial format per còdols, llims 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, realitzant una

premaceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular durant 24 hores

El vi ha fermentat a baixa temperatura en tina de inox romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

**Graduació:** 13,5 %vol.

**pH:** 3,3

**Acidesa total:** 5,6 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** 0,4 g/l

**Embotellat:** 19/06/2022

**Producció limitada:**

600 ampolles (750 ml)

**Nota de tast**

Color groc amb reflexes verdosos.

És l'expressió pura del *terroir*.  
*Bouquet* d'herbes aromàtiques com el fonoll, cítrics i exòtica pinya tropical acompanyat d'una nota mineral de pedra foguera/sílex.

En boca es mostra ampli, amb un volum i una acidesa en perfecte equilibri donant pas a un recorregut llarg on perdura la seva característica mineralitat i salinitat.