



Vi blanc elaborat amb raïms de Garnatxa blanca, Garnatxa roja i Samsó blanc (carinyena blanca), en la proporció aproximada de 1/3 de cadascuna, que provenen de vinyes velles de 90 i 110 anys en un sòl al·luvial i sorrenc.

Verema manual en petites caixes de 10 kg fent pre-maceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular.

Una part del vi ha estat fermentat i criat durant vuit mesos en botes noves de roure francès de 500 l, realitzant un cert període de temps remogut de les lles (bâtonnage). La resta del vi s'ha vinificat en tina de inox a baixa temperatura.

El nostre objectiu es obtenir la millor expressió de cada varietat.

Graduació: 13.5 %vol.

pH: 3,08

Acidesa total: 6.1 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Producció: 1.780 ampolles (750 ml)

Embotellat: 20/5/2011

D.O. Empordà



Nota de tast

Color groc palla brillant.

Nas intens i complex, on predomina la fruita blanca i els aromes cítrics. En la seva evolució apareixen suaus notes de flors blanques, fonoll, lleugers torrats i un punt mineral.

En boca es ampli, untuós, estructurat, amb molt bona acidesa i un final llarg, fresc i lleugerament amarg.

Un vi equilibrat, potent i amb aires mediterranis.