

**Varietats:**

Samsó (Carinyena) (30%), Garnatxa (30%), Syrah (30%), Cabernet Sauvignon (10%).

Sòls:

Franc-arenós/granític (Gresa) (elegància): Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon, conduïts en sistema de lira per tal d'augmentar la superfície i exposició foliar, obtenir màxima funció fotosintètica i, per tant, una maduració completa del raïm. Pissarra (mineralitat): Carinyenes velles amb produccions màximes de 1 kg/cep.

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:

Recol·lecció manual en caixes de 10

Kg, realitzant una primera selecció a la vinya i una segona gra a gra al celler.

Premaceració en fred (4°C), vinificació amb fermentació combinada en tines de inox i foudres de roure francès, a una temperatura controlada de 26°C i maceració llarga. Premsat amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 18 mesos en bótes bordeleses de roure francès, combinant gra fi i extrafi per obtenir més complexitat

Embotellat el Juny de 2014 sense filtrar ni clarificar.

Grau Alc.: 15,0 %vol.

pH: 3,5

Acidesa total: 6,2 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2 g/l

Producció: 8.700 ampolles (750 ml)
500 ampolles (1500ml)

**Nota de tast**

Color cirera intens.

Vi complexe amb una expressió de fruits vermells i negres confitats acompanyats per notes balsàmiques, de cacao i fulla de tabac seca.

En el seu complex bouquet hi podem trobar també notes fumades que recorden de l'icendi de l'Alt Empordà de Juliol de 2012.

En boca uns tanins fins i sedosos embolcallats per un final llarg i persistent.