

**Varietades:**

Cariñena (30%), Garnacha (30%), Syrah (30%), Cabernet Sauvignon (10%).

Suelos:

Arena-granito (Gresa) (elegancia): Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon, conducidos en sistema de lira con el fin de aumentar la superficie y exposición foliar, obtener máxima función fotosintética y, por lo tanto, una maduración completa de la uva.

Pizarra (mineralidad): Cariñenas viejas con producciones máximas de 1 kg/cepa.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

Vendimia y Elaboración:

Recolección manual en cajas de 10

Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (4°C), vinificación en tinto, maceración larga y fermentación combinada en tinas de inox y foudres de roble francés, temperatura controlada de 26°C.

Prensado a muy baja presión con prensa vertical hidráulica. Crianza de 18 meses en barricas bordelesas de roble francés, combinando grano fino y extrafino para obtener más complejidad.

Embotellado en Junio de 2014 sin filtrar ni clarificar.

Grado Alc.: 15,0 %vol.

pH: 3,5

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

Azúcares residuales: <2 g/l

Producción: 8.700 botellas (750 ml)
500 botellas (1500 ml)

**Nota de cata**

Color cereza intenso.

Vino complejo con una expresión de frutos rojos y negros envueltos por notas balsámicas, de cacao y hoja de tabaco seca.

En su complejo bouquet también podemos encontrar notas ahumadas que provienen del Incendio del Alt Empordà de 2012

En boca hallamos unos taninos finos y sedosos envueltos por un final largo y persistente.