



### Varietats:

Carinyena 46%, Garnatxa 32%,  
Syrah 15% i 7% Cabernet Sauvignon.

### Sòls:

Franc arenós/granític -Gresa (elegància):  
Garnatxa i Syrah, conduïts per un sistema  
de lira per tal d'augmentar la superfície i  
exposició foliar, obtenint la màxima funció  
fotosintètica i, per tant, una maduració completa  
del raïm.

Pissarra (mineralitat): Carinyenes velles amb  
produccions màximes de 1kg/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 inoxidable  
i foudres de roure francès, a una  
temperatura controlada de 26°C  
i maceració llarga.

Premsat amb premsa a molt  
baixa pressió. Envelliment de 14  
mesos en bótes bordeleses de roure  
francès, cominant gra fi i extrafi per  
obtenir més complexitat.

Embotellat el 16 de Juny del 2020,  
sense filtrar ni clarificar.

**Grau alcohòlic:** 15%

**PH:** 3,6

**Acidesa total:** 5 g/l (a.t.t.)

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

### Producció:

7.300 ampolles (750ml)

160 magnums (1500 ml)



### Nota de tast

Color cirera picota intens.

Complexa simfonia d'aromes florals de violeta,  
que donen pas a una explosió de fruita negra  
com el nabiu i la pruna acompanyades de *toffe* i  
vainilla, fruit de la seva criança.

Profunditat i elegància es mostren a través d'uns  
tanins sedosos que culminen en un final llarg i  
fresc al paladar.