



Varietats:

Carinyena 50%, Garnatxa 35%,
i Syrah 15%.

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 vertical 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 14 de Junio del 2019,
sense filtrar ni clarificar.

Grau alcohòlic: 14,5%

PH: 3,5

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

Sucres residuals: <0,4 g/l

Producció:

8.230 ampolles (750ml)

150 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.