

ETHÈRIC

*Cos eteri, cos subtil a l'ull nu que envolta el cos físic
intercanviant energies pel flux de vida*

2019



Grau alcohòlic: 14 %vol.

pH: 3,4

Acidesa total: 5,2

g/l de sucre: 0,4

Producció limitada de **342** ampolles

Embotellat el Març del 2021

CARINYENA NEGRE 100%

Ethèric sorgeix de la Finca els Quadrons, una vinya vella en vas de 90 anys de Carinyena negra.

Una parcel·la situada a Capmany en terreny granític sorrenc, formada en terrasses amb orientació Nord i envoltada d'un bosc de pins que li dona una forma d'amfiteatre.

Vinya treballada sota els principis de l'Agricultura Biodinàmica i de la manera més manual possible. Es verema a mà amb caixes de 8 Kg buscant la màxima cura del raïm.

CARINYENA ELABORADA AMB RAPA

Ethèric Blanc de Noirs és un bristat de Carinyena negra que un cop premsat i extret el primer most, fermenta amb pells de Carinyena blanca. Treballem les lies durant 8 mesos i posteriorment reposa 2 anys en ampolla.

NOTA DE TAST

Color rosat suau i delicat.

Aromàticament parlem de flors blanques, el maracuyà, la pell de llimona. Si deixem que s'expressi, apareixen notes de fruita com l'albercoc.

En boca percebem una acidesa cítrica, frescor, mineralitat causat pel treball de lies, un llarg post gust final salí, sedós i equilibrat.