



2020

#### **Varietats:**

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones: Garnatxa blanca 45%, Garnatxa roja 25% i Carinyena blanca 30%.

#### **Sòls i Vinyes:**

Les tres varietats provenen de dues finques de vinyes velles, de 90 i 110 anys, situades en la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial format per còdols i sorra.

#### **Viticultura:**

Practiquem viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

#### **Verema i Elaboració:**

Verema manual en petites caixes de 10 kg fent premaceració en fred (2-

4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular. Les garnatxes han estat fermentades i criades durant 8 mesos en bótes de roure francès de 500l, realitzant remogut de les lies (bâtonnage) un cert període de temps. El Samsó blanc (Carinyena) s'ha vinificat en tina de inox a baixa temperatura romanent junt amb les seves lies fins a l'assemblatge. El nostre objectiu es obtenir la millor expressió de cada varietat.

**Graduació:** 13 %vol.

**pH:** 3.3

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

**Sucres residuals:** 0,6 g/l

**Embotellat:** 30/06/2021

**Producció limitada:**

3.900 ampolles (750 ml)



#### **Nota de tast**

Color groc palla brillant.

Complex bouquet d'aromes cítriques, pera, herbes mediterrànies i flor groga dolça. En la seva evolució apareixen lleugeres notes de brioixos i de la seva criança amb un fons mineral.

En boca és untuós i sedós, acompanyat d'una fresca acidesa constant que creix al seu pas i que ens aporta un final llarg i persistent.