

**Varietats:**

Garnatxa (45%), samsó (carinyena) (35%), Syrah (20%)

**Sòls:**

Franc-arenós/granític (Gresa) (elegància): Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon, conduïts en sistema de lira per tal d'augmentar la superfície i exposició foliar, obtenir màxima funció fotosintètica i, per tant, una maduració completa del raïm. Pissarra (mineralitat): Carinyenes velles amb produccions màximes de 1 kg/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 inox 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 15 mesos en bótes bordeleses de roure francès, combinant gra fi i extrafi per obtenir més complexitat

Embotellat el 3 de Juliol del 2017 sense filtrar ni clarificar.

**Grau Alc.:** 14,5 %vol.

**pH:** 3,6

**Acidesa total:** 5,00 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** 0,5 g/l

**Producció:**

6.200 ampolles (750ml)

200 magnums (1.500 ml)

**Nota de tast**

Color cirera brillant.

Aromes de cirera i pegadolça vermella sobre un fons de balsàmics frescos i mentolats acompanyats d'unes subtils aromes de fava de cacau i torrats.

En boca és intens, untuós, golós, voluminós, afruitat, amb una acidesa marcada i amb un taní avellotat, fresc i llarg.