



Varietats:

Carinyena 40%, Garnatxa 35%
i Syrah 25%.

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. Envel·liment de 14
mesos en bótes bordeleses de roure
francès, cominant gra fi i extrafi per
obtenir més complexitat.

Embotellat el 3 de Juliol del 2018,
sense filtrar ni clarificar.

Grau alcohòlic: 14,5%

PH: 3,5

Acidesa total: 5,3 g/l (a.t.t.)

Sucres residuals: 0,4 g/l

Producció:

7.780 ampolles (750ml)

135 magnums (1500 ml)



Nota de tast

Color cirera brillant.

Aromes de fruita negra, cirera madura, notes minerals
sobre un fons de balsàmics i d'herbes aromàtiques
mediterrànies.

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