

ETERI

*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%

Etèric 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

Etèric fermenta en una bóta de roure francès de 500L oberta i amb la seva rapa.

NOTA DE TAST

Color cirera de capa mitja

Etèric expressa la veritat carinyena amb elegància i rusticitat moderna característica amb uns tanins completament rodons.

Aromàticament predomina una frescor de fruita vermella, notes de flor violeta i cítric de pell de taronja.

En boca percebem fluïdesa, equilibri i sedositat, però també volum que va acompanyat de una acidesa constant i un final profund i llarg.