



2021

Varietats:

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones: Garnatxa blanca 50%, Garnatxa roja 30% i Carinyena blanca 20%.

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 terreny 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: 3,2

Acidesa total: 6,1 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: < 2 gr/l

Embotellat: 29/06/2022

Producció limitada:

2.840 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc daurat.

S'entrellacen aromes complexos de fruita d'os, flor groga i mel .A mesura que evoluciona, sorgeixen suaus notes de brioixos de la seva criança, emmarcades per un fons mineral.

Provenient d'una anyada càlida, en boca ens presenta una textura untuosa i sedosa. Una fresca acidesa cítrica inicial, augmentant en intensitat mentre recórrer el paladar entre volum, estructura i culminant en un final amb un subtil toc mineral salí.