



Confiança Garnacha gris 2016

Motivación: Primer paso en el camino estacional de hacer vino, la primera interpretación del año, casada con la acción intencionada. La base de toda creación se encuentra en el confiar. Ésta es fruto de graníticos y viento.

Uva

96% garnacha gris, 4% cariñena negra (parcela eco-certificada).

Viña

Parcela «El Puig-rodó» (viña de 60 años cultivada en agricultura biodinámica).

Terreno

Granítico arenoso de característica ácida. Agullana, Alt Empordà.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 60% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en ánfora de 220l.
- 20% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en depósito de acero inoxidable.
- 20% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en bodega de roble francés de 300l.

Fermentación

Levadura autóctona.

Recipiente fermentación

60% ánfora, 20% inoxidable, 20% roble francés.

Producción total

Edición limitada: 1.300 botellas.

No filtrado, no clarificado, total sulfitos: <10mg/l, 11,8% alcohol

Fecha recomendada de inicio de consumo

Julio-agosto 2017, es un vino con larga vida que puede permanecer en la botella muchos años.

Recomendaciones de consumo y Servicio

Decantar si es posible, o abrir la botella con antelación a su consumo.