



Valèntia Carinyena blanca 2016

Motivació: sobreposar l'instint i la intuïció davant els condicionaments establerts que ens envolten per poder anar endins, en profunditat, cap allò que ens connecta amb la identitat de la nostra terra, sense pors.

Raïm

Carinyena blanca 100% (parcel·la eco certificada).

Vinya

Parcel·la de «L'estrada», vinya de 60 anys cultivada en agricultura ecològica i biodinàmica.

Terreny

Granític arenós de característica àcida. Agullana Alt Empordà.

Vinificació

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 80% del raïm, maceració amb pells 4 dies, premsat i fermentació en àmfores de 220 litres.
- 20% del raïm, maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació en bota de castanyer de 500 litres.

Fermentació

Llevat autòcton.

Recipient fermentació

80% àmfora 20% bota de castanyer.

Producció total

Edició limitada: 2.400 ampolles.

No filtrat, no clarificat, sulfits totals: <10mg/l, 12% alcohol

Data recomanada d' inici de consum

Juliol-agost 2017, és un vi amb llarga vida que pot romandre a l'ampolla molts anys.

Recomanacions i servei

Decantar si és possible, o bé obrir l'ampolla amb antelació al seu consum.