



Valentía Cariñena blanca 2016

Motivación: Anteponer el instinto y la intuición ante los condicionamientos establecidos que nos rodean para poder dirigirse hacia dentro, en profundidad, hacia lo que nos conecta con la identidad de nuestra tierra, sin miedos.

Uva

Cariñena blanca 100% (parcela eco-certificada).

Viña

Parcela «L'Estrada» (viña de 60 años cultivada en agricultura ecológica y biodinámica).

Terreno

Granítico arenoso de característica ácida. Agullana Alt Empordà.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 80% de las uvas, maceración con piel 4 días, prensado y fermentación en ánfora de 220l.
- 20% de las uvas, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en barrica de castaño de 500l.

Fermentación

Levadura autóctona.

Recipiente fermentación

80% ánfora, 20% barrica de castaño.

Producción total

Edición limitada: 2.400 botellas.

No filtrado, no clarificado, total sulfitos: <10mg/l, 12% 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.