



Llibertat 2015

Vi negre natural sense sulfits afegits <10 mg/l So2 total. D.O. Empordà.

Varietat

100% Carinyena negra.

Zona

Agullana (Alt Empordà).

Vinyes

Vinyes velles de 60 anys cultivades en cultiu ecològic amb criteris biodinàmics.

Terreny

Granític sorrenc.

Recol·lecció

Verema manuals en caixes de 12 kg seguint el calendari biodinàmic.

Elaboració

100% fermentació en bota oberta amb posterior criança sobre lies en dipòsit i àmfora durant 3 mesos.

Embotellat

Seguint tècnica d'inertització per evitar al màxim possible qualsevol oxidació per la seva manca de sulfits afegits.

Producció total

4.411 ampolles.

Grau Alcohòlic

13% Vol.

Descripció

La llibertat és obertura, fruita vermella, frescor combinada amb un agradable pas lleuger untuosa refrescant i varietal marcant amb gran sinceritat el terror i la climatologia de l'any.