



Llibertat 2015

Vino tinto natural sin sulfitos añadidos <10 mg/l So2 total. D.O. Empordà.

Variedad

100% Cariñena negra.

Zona

Agullana (Alt Empordà).

Viñedos

Viñas viejas de 60 años cultivadas en cultivo ecológico con criterios biodinámicos.

Terreno

Granítico arenoso.

Recolección

Vendimia manual en cajas de 12 kg siguiendo el calendario biodinámico.

Elaboración

100% fermentación en bodega abierta con posterior crianza sobre lías en depósito y ánfora durante 3 meses.

Embotellado

Siguiendo técnica de inertización para evitar al máximo posible cualquier oxidación por su falta de sulfitos añadidos.

Producción total

4.411 botellas.

Grado Alcohólico

13% Vol.

Descripción

La libertad es apertura, fruta roja, fresca combinada con un agradable paso ligero untuosa refrescante y varietal marcando con gran sinceridad el terroir y la climatología del año.