



Valentia 2015

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

Varietat

100% Carinyena blanca.

Zona

Agullana (Alt Empordà).

Vinyes

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

Terreny

Granític sorrenc.

Recol·lecció

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

Elaboració

100% fermentació en àmfora d'argila i posterior criança sobre lies en dipòsit i àmfora durant 2 mesos.

Embotellat

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

Producció total

2700 ampolles.

Grau Alcohòlic

12.5% Vol.

Descripció

La valentia és atrevida i complexa, notes de poma al forn i florals amb un rerefons mineral molt fresca i untuosa en boca, marcant amb gran sinceritat el terrer i la climatologia de l'any.