



Valentia 2015

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

Variedad

100% Cariñena blanca.

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 ánfora de arcilla y posterior crianza sobre lías en depósito y ánfora durante 2 meses.

Embotellado

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

Producción total

2700 botellas.

Grado Alcohólico

12.5% Vol.

Descripción

La valentía es atrevida y compleja, notas de manzana al horno y florales con un trasfondo mineral muy fresca y untuosa en boca, marcando con gran sinceridad el terroño y la climatología del año.