



## Constel·lació 2020

### **Motivació:**

Retre homenatge a totes les varietats autòctones empordaneses recuperades que cultivem en una mateixa parcel·la de nova plantació, construint un vi amb totes elles juntes, trobant la bellesa de l'equilibri que existeix en la diversitat.

**Apel·lació:** Vi de taula (Regió Empordà)

**Vinyes:** L'Estrada (Agullana 2017)

**Edició Limitada:** 3120 bot

**Varietat:** Carinyena blanca, negra, gris. Garnatxa gris, blanca. Moscatell d'Alexandria.

**Viticultura:** Ecològica biodinàmica

**Sòl:** Granítica arenós

**Poda:** Vas tradicional

**Exposició:** Nord sud

**Alçada:** 230 m

**Clima:** Mediterrani prepirinenc

**Vinificació:** Verema manual. 30% derrapat. Maceració amb pells durant 5 dies. 30% premsat directe, 40% trepitjat amb els peus i macerat 12 dies. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No clarificat, Sulfit total: 9mg/l  
Alcohol: 11 %



## Constel·lació 2020

### **Motivación:**

Rendir homenaje a todas la variedades autóctonas ampurdanesas recuperadas que cultivamos en una misma parcela de nueva plantación, construyendo un vino con todas ellas juntas, encontrando la belleza del equilibrio que existe en la diversidad.

**Apelación:** Vino de mesa (Región Empordà)

**Viñas:** L'Estrada (Agullana 2017)

**Edición Limitada:** 3120 bot

**Variedad:** Carinyena blanca, negra, gris. Garnatxa gris, blanca. Moscatell d'Alexandria.

**Viticultura:** Ecológica biodinámica

**Terreno:** Granítico arenoso

**Poda:** Vaso tradicional

**Exposición:** Norte-sur

**Altura:** 230 m

**Clima:** Mediterráneo pre-pirenaico

**Vinificación:** Vendimia manual. 30% despalillado. Maceración con piel durante 5 días. 30% prensado directo. 40% pisado con los pies y macerado 12 días. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

No Filtrado, No clarificado Sulfitos totales: 9 mg/l

Alcohol: 11%



## Constel·lació 2020

**Motivation:**

To pay tribute to all the native Empordà varieties that we have recovered and we grow alltogether in a newly planted plot, building a wine with all of them together, finding the beauty of the balance that exists in diversity.

**Appeal:** Table wine (Region Empordà)

**Vineyards:** L'Estrada (Agullana 2017)

**Limited edition:** 3120 bot

**Variety:** White, red and grey Carignan, Grenache gris and Grenache white, Moscatell de Alexandria

**Farming:** Ecological biodynamic

**Soil:** Sand granite

**Pruning:** Gobelet

**Exposition:** North-South

**Height:** 230 m

**Climate:** Mediterranean Pre-Pyrenean

**Vinification:** Hand harvested. 30% destemmed. Skin-on maceration for 5 days. 30% directly pressed, 40% crushed with the feet and macerated for 12 days. Spontaneous fermentation from native yeast in stainless steel tank. Aged on fine lees during 4 months.

Not Filtered, Not clarified, sulphites: 9 mg/l tot.

Alcohol: 11 % vol.