



Destí 2020

Motivació:

Saber llegir quan la vida et porta situacions que mai haguessis imaginat, i saber treure'n el millor possible, perquè el destí així ho ha decidit en el teu camí de vida.

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

Vinya: Joan de la Sort (Capmany 1999)

Edició Limitada: 4250 bot

Varietats: 90% Muscat d'Alexandria 10% Carinyena blanca

Viticultura: Ecològica biodinàmica

Sòl: Granític arenós

Poda: Royat

Exposició: Nord sud

Alçada: 122 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Trepitjat molt lleuger amb els peus. Maceració amb pell i raspó durant 3 setmanes i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit d'inoxidable. Criança sobre lies fines durant 3 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 11,5 %



Destí 2020

Motivación:

Saber leer cuándo la vida te trae situaciones que nunca habrías imaginado, y saber obtener lo mejor posible de éstas, porque el destino así lo ha decidido en tu camino de vida.

Apelación: Vino de mesa. (Región Empordà)

Viña: Joan de la Sort (Capmany 1999)

Edición Limitada: 4250 bot

Varietades: 90% Muscat de Alexandria 10% Cariñena blanca

Viticultura: Ecológica y biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Royat

Exposición: Norte-sur

Altura: 122m

Clima: Mediterráneo pre-pirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Pisado muy ligeramente con los pies. Maceración con piel y raspa durante 3 semanas y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito de inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 3 meses.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.
Grado Alcohólico: 11,5 %



Destí 2020

Motivation:

To know how to read when life brings you situations that you would never have imagined, and knowing how to get the best of them, because fate has decided it that way on your life path.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyard: Joan de la Sort (Capmany 1999)

Limited edition: 4250 bot

Varieties: 90% Muscat Alexandria 10% Carignan blanc

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: granite sand

Pruning: Royat

Exposition: North-south

Height: 122m

Climate: Mediterranean Pre-Pyrenean

Vinification: Hand harvest. Very lightly crushed with the feet. Maceration with skin and scrape for 3 weeks and pressed. Spontaneous fermentation with native yeast in stainless steel tanks. Aged on fine lees for 3 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.

Alcohol: 11,5 %