



El teu mar les meves muntanyes 2020

Motivació:

És un vi que neix de l'amistat. És una abraçada entre les garnatxes negres, blanques i grises de la Yoyo(el mar) de Banyuls,i les carinyenes blanques, grises i negres de Còsmic (les muntanyes) d'Agullana, materialitzant així la nostra amistat unint mar i muntanyes en un vi.

Apel·lació: Vi de taula (Region Banyuls i Empordà)

Vinyes: Puig-Rodó (Agullana 1964) - Can Chicot (Banyuls 1921)

Edició Limitada: 980 bot

Varietat: Garnatxa negra, blanca, gris. Carinyena negra, blanca, gris.

Viticultura: Ecològica

Sòl: Pissarra - Granític arenós

Poda: Vas tradicional

Exposició: Sud, Sud est

Alçada: 150 m a 280 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. 50% (Garnatxes Yoyo) maceració carbònica 10 dies i premsat. 50 % (Carinyenes Còsmic) trepitjat amb els peus i macerat amb pell i raspó 7 dies i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable. Criança sobre lies fines durant 3 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits total: <10mg/l
Alcohol: 13 % vol



El teu mar i les muntanyes 2020

Motivació:

Es un vino que nace de la amistad. Es un abrazo entre las garnachas tintas, blancas y grises de la Yoyo (el mar) de Banyuls, y las cariñenas blancas, grises y tintas de Còsmic (las montañas) de Agullana, materializando así nuestra amistad uniendo mar y montaña en un vino.

Apelación: Vino de mesa (Regiones Banyuls y Empordà)

Viñas: Puig-Rodó (Agullana 1964), Can Chicot (Banyuls 1921)

Edición Limitada: 980 bot

Varietad: Garnacha tinta, blanca, gris. Cariñena tinta, blanca, gris

Viticultura: Ecológica

Terreno: Pizarra - Granítico arenoso

Poda: Vaso tradicional

Exposición: Sud, Sud Este

Altura: 150 m a 280 m

Clima: Mediterráneo pre-pirenaico

Vinificación: Vendimia manual. 50% (Garnachas Yoyo) maceración carbónica 10 días y prensado. 50 % (Cariñenas Còsmic) pisado con los pies y macerado con piel y raspa 7 días, prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 3 meses.

No Filtrado, No estabilizado Sulfitos totales: <10 mg/l

Alcohol: 13% vol



El teu mar les meves muntanyes 2020

Motivation:

This is a wine that is born from friendship. It is an embrace between the red, white and gray Grenaches of Yoyo (the sea) of Banyuls, and the white, gray and red Carignans of Còsmic (the mountains) of Agullana, thus materializing our friendship and uniting sea and mountain in a wine.

Appeal: Table wine (Regions Banyuls and Empordà)

Vineyards: Puig-Rodó (Agullana 2014) - Can Chicot (Banyuls 1921)

Limited edition: 980 bot

Variety: Grenache red, white and grey. Carignan red, white and grey.

Farming: Ecological

Soil: Slate - sand granite

Pruning: Gobelet

Exposition: South, South East

Height: 150 m to 280 m

Climate: Mediterranean Pre-Pyrenean

Vinification: Hand harvested. 50% (Yoyo's Grenaches) carbonic maceration for 10 days and pressed. 50% (Còsmic's Carignans) crushed with the feet and macerated on skin and scraps for 7 days, and pressed. Spontaneous fermentation with native yeast in stainless steel tank. Aged on fine lees for 3 months.

Not Filtered, Not estabilized, sulphites: <10 mg/l tot.

Alcohol: 13 % vol.