



## Fades del Granit 2020

**Motivació:**

Fer un vi *petillant*, revitalitzant, elèctric, fresc, festiu i xispejant. Donar valor a les varietats autòctones catalanes de l'Empordà amb una mirada renovada.

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

**Vinya:** Prat d'Egna (La Vajol 2016), Llocató (Agullana 1998)

**Edició Limitada:** 2506 bot

**Varietats:** 60% Garnatxa roja 30% Carinyena blanca 10% Carinyena gris

**Viticultura:** Ecològica amb criteris biodinàmics

**Sòl:** Granític Arenós

**Poda:** Vas tradicional, Royat

**Exposició:** Nord sud, Sud est

**Alçada:** 300 m, 500 m

**Clima:** Mediterrani Prepirinenc

**Vinificació:** Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 5 dies, premsat suau. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable amb final de fermentació en ampolla de vidre.

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



## Fades del Granit 2020

**Motivación:**

Hacer un vino petillant, revitalizante, eléctrico, fresco, festivo y chispeante. Dar valor a las variedades autóctonas catalanas del Empordà con una mirada renovada.

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

**Viña:** Prat d'Egna (La Vajol 2016), Llocató (Agullana 1998)

**Edición Limitada:** 2506 bot

**Varietades:** 60% Garnacha tinta 30% Cariñena blanca 30% Cariñena gris

**Viticultura:** Ecológica con criterios biodinámicos

**Terreno:** Granítico arenoso

**Poda:** Vaso tradicional, Royat

**Exposición:** Norte-Sur, Sud-Este

**Altura:** 300m 500m

**Clima:** Mediterráneo Prepirenaico

**Vinificación:** Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 5 días, prensado suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable con fermentación final en botella de vidrio.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.

Grado Alcohólico: 12 %



## Fades del Granit 2020

**Motivation:**

To make a revitalising, electric, fresh, festive and *petillant* sparkling wine. To give value to the native Catalan varieties of the Empordà with a fresh look.

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

**Vineyard:** Prat d'Egna (La Vajol 2016) Llocató (Agullana 1998)

**Limited edition:** 2506 bot

**Varieties:** 60% Red Grenache 30% White Carignan 10% Carignan Gris

**Farming:** Ecological and biodynamic

**Soil:** Granite sand

**Pruning:** Gobelet, Royat

**Exposition:** North South, South East

**Height:** 300 m 500 m

**Climate:** Mediterranean-PrePyrenean

**Vinification:** Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 5 days. Gently pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank and end of fermentation in glass bottle.

Not Filtered, Not stabilized, Sulphites: 8mg/l tot.

Alcohol: 11 % vol.