



València 2020

Motivació:

Donar culte a la Carinyena blanca com una de les millors varietats autòctones de l'Empordà. Armar-se amb l'instint i la intuïció per a fer front als condicionaments establerts que ens envolten i ens impedeixen ser allò que estem destinats a ser, sense interferències.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Empordà)

Vinyes: El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

Edició Limitada: 3050 bot

Varietat: 100% Carinyena blanca

Viticultura: Ecològica amb criteris biodinàmics

Sòl: Granític arenós

Poda: Vas tradicional

Exposició: Nord-sud

Alçada: 200 - 270 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells 4 dies, i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton 90% inoxidable i 10% àmfora. Criança sobre lies fines 60% inoxidable i 40% en bóta de castanyer durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, SO tot.: 8mg/l
Alcohol: 12 %



València 2020

Motivación:

Rendir culto a la Cariñena blanca como una de las mejores variedades autóctonas del Empordà. Armarse con el instinto y la intuición para confrontar los condicionamientos establecidos que nos rodean y nos impiden ser aquéllo para lo que estamos destinados, sin interferencias.

Apelación: Vino de mesa (Región Empordà)

Viñas: El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

Edición Limitada: 3050 bot

Variedad: 100% Cariñena blanca

Viticultura: Ecológica y biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Vaso tradicional

Exposición: Norte-sur

Altura: 200 - 270 m

Clima: Mediterráneo prepirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado Maceración con piel 4 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona 90% y 10% ánfora. Crianza sobre lías finas 60% inox y 40% bota de castaño durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, SO tot.: 8mg/l
Alcohol: 12%



Valentia 2020

Motivation:

To worship the white Carignane as one of the best autochthonous varieties of the Empordà. To gather instinct and intuition to confront the established restrictions that interfere and prevent us from being what we are destined to be.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyards: El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

Limited edition: 3050 bot

Variety: 100% white Carignane

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: Sand granite

Pruning: Gobelet

Exposition: North-south

Height: 200 - 270 m

Climate: Pre Pyrenean-Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 4 days and pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast 90% in stainless steel tank 10% in amphore. Aged on fine lees for 4 months 60% inox tank 40% chesnut barrel.

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

Alcohol: 12 % vol.