



## Destí 2021

### **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 2021

### **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

**Variedades:** 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 raspón 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 2021

**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 harvested. Very lightly crushed with the feet. Skin-on and stems maceration 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 %