



## Confiança 2022

### **Motivació:**

Donar culte a la Garnatxa Roja, el primer pas en el camí estacional de fer vi, la primera interpretació de tot un any de treball a la terra abraçant el valor de la confiança i saltar al buit de lo desconegut, any rere any, per a seguir volant en el seu cel, on el color és el rosa del sol que es pon per a tornar a néixer.

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

**Vinya:** Puig Rodó (Agullana 1974)

**Edició Limitada:** 2.646 bot

**Varietats:** 95% Garnatxa roja 5% Carinyena negra

**Viticultura:** Ecològica amb criteris biodinàmics

**Sòl:** Granític Arenós

**Podar:** Vas tradicional

**Exposició:** Nord-Sud

**Alçada:** 290 m

**Clima:** Mediterrani Prepirinenc

**Vinificació:** Verema manual en diferents estats de maduració. Una part, derrapat i maceració amb pells amb fred. Una altra part, premsat directe molt suau. I una darrera part, més madura, fermentació del raïm sencer amb pell i raspó durant uns dies. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit: 8mg/l tot  
Grau Alcohòlic: 12 %



## Confiança 2022

### **Motivación:**

Rendir culto a la Garnacha tinta, el primer paso en el camino estacional de hacer vino, la primera interpretación de todo un año de trabajo en la tierra abrazando el valor de la confianza, y saltar al vacío de lo desconocido año tras año para seguir volando en su cielo, donde el color es el rosa del sol que se pone para volver a nacer.

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

**Viña:** Puig Rodó (Agullana 1974)

**Edición Limitada:** 2.646 bot

**Variedades:** 95% Garnacha tinta 5% Cariñena tinta

**Viticultura:** Ecológica con criterios biodinámicos

**Terreno:** Granítico arenoso

**Poda:** Vaso tradicional

**Exposición:** Norte-Sur

**Altura:** 290 m

**Clima:** Mediterráneo Prepirenaico

**Vinificación:** Vendimia manual en diferentes estados de maduración. Una parte, despalillado y macerado con piel en frío. Otra parte, prensado directo muy suave. Y una última parte, más madura, fermentación de la uva entera con piel y raspón durante unos días. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

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

Grado Alcohólico: 12 %



## Confiança 2022

### **Motivation:**

To worship the Red Grenache, which is the first step on the seasonal path of making wine. It is the first interpretation of a whole year of working the soil, embracing the value of trust, and jumping into the void of the unknown, year after year, to keep flying in the void's sky, where the main colour is the pink of the sunset that sets to reborn.

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

**Vineyard:** Puig Rodó (Agullana 1974)

**Limited edition:** 2,646 bot

**Varieties:** 95% Red Grenache 5% Red Carignan

**Farming:** Ecological and biodynamic

**Soil:** Granite sand

**Pruning:** Gobelet

**Exposition:** North-South

**Height:** 290 m

**Climate:** Mediterranean-PrePyrenean

**Vinification:** Hand harvested in several ripening stages. One part, destemmed and skin-on cold maceration. Another part, gently pressed. One last part, more ripe, whole grape fermented with skin and stem for a few days. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank. Aged on fine lees for 4 months.

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

Alcohol: 12 % vol.