



## El teu mar les meves muntanyes 2022

### **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:** El Llocató (La Vajol 2017), 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 650 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 les meves muntanyes 2022

### **Motivación:**

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:** El Llocató (La Vajol 2017), 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:** Sur, Sur-Este

**Altura:** 150 m a 650 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 raspón 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 2022

### **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:** El Llocató (La Vajol 2017) - 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 skin-on and stems macerated 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.