



Encarinyades 2022

Motivació:

Recuperar de nou les genètiques de la carinyena blanca, negra i gris, tot jugant amb elles. Reinterpretar la seva màgia, gaudir del seu joc de complicitat. Intentar fer un vi on es mostri la delicadesa i la profunditat d'unes varietats autòctones que són patrimoni de l'Empordà. Poder deixar plantades noves vinyes per les futures generacions.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Empordà)

Vinyes: Puig-Rodó (2014) - (1964) Agullana

Edició Limitada: 5.341 bot

Varietat: 60% Carinyena blanca 15% Carinyena negra 25% Carinyena gris

Viticultura: Ecològica biodinàmica

Sòl: Granítica arenós

Poda: Vas tradicional

Exposició: Est oest

Alçada: 290 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Derrapat parcial. Maceració amb pells i raspó durant 5 dies i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton 85% en dipòsit inoxidable 15% en àmfora. Criança sobre lies fines durant 4 mesos en dipòsit inoxidable.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit total: 8mg/l
Alcohol: 12 %,



Encarinyades 2022

Motivación:

Recuperar de nuevo las genéticas de la cariñena blanca, tinta y gris, jugando con todas ellas. Re-interpretar su magia, gozar de su juego de complicidad. Intentar hacer un vino que muestre la delicadeza y la profundidad de unas variedades autóctonas que son patrimonio del Empordà. Poder dejar plantadas nuevas viñas para las futuras generaciones.

Apelación: Vino de mesa (Región Empordà)

Viñas: Puig-Rodó (2017)- (1964) Agullana

Edición Limitada: 5.341 bot

Varietad: 60% Cariñena blanca, 15% Cariñena tinta, 25% Cariñena gris

Viticultura: Ecológica biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Vaso tradicional

Exposición: Este oeste

Altura: 290 m

Clima: Mediterráneo pre-pirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel y raspón durante 5 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona 85% en depósito inoxidable 15% en ánfora. Crianza sobre lías finas durante 4 meses en depósito inoxidable.

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

Alcohol: 12%



Encarinyades 2022

Motivation:

To recover the genetics of the white, red and gray Carignan and play with all of them. Re-interpret their magic, enjoy their complicity game. To try to make a wine that shows the delicacy and depth of some autochthonous varieties which are the heritage of the Empordà. To plant new vines for future generations.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyards: Puig-Rodó (2014) - (1964) Agullana

Limited edition: 5,341 bot

Variety: 60% White Carignan, 15% Red Carignan, 25% Grey Carignan

Farming: Ecological biodynamic

Soil: Sand granite

Pruning: Gobelet

Exposition: East West

Height: 290 m

Climate: Mediterranean Pre-Pyrenean

Vinification: Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 5 days and pressed. Spontaneous fermentation from native yeast 85% in stainless steel tank 15% in amphore. Aged on fine lees during 4 months in stainless steel tank.

Not Filtered, Not estabilized, sulphites: 8 mg/l tot.

Alcohol: 12 % vol.