



Fades del Granit 2022

Motivació:

Fer un vi *petillant*, revitalitzant, elèctric, fresc, festiu i xispejant. Donar valor a les varietats autòctones catalanes de l'Empordà amb una mirada renovada.

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

Vinya: Prat d'Egna (La Vajol 2016), Llocató (Agullana 1998)

Edició Limitada: 3.796 bot

Varietats: 50% Garnatxa roja 30% Carinyena blanca 20% Carinyena gris

Viticultura: Ecològica amb criteris biodinàmics

Sòl: Granític Arenós

Poda: Vas tradicional, Royat

Exposició: Nord sud, Sud est

Alçada: 300 m, 500 m

Clima: Mediterrani Prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 5 dies, premsat suau. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable amb final de fermentació en ampolla de vidre.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 11 % Pressió: 2,3BAR



Fades del Granit 2022

Motivación:

Hacer un vino *petillant*, revitalizante, eléctrico, fresco, festivo y chispeante. Dar valor a las variedades autóctonas catalanas del Empordà con una mirada renovada.

Apelación: Vino de mesa. (Región Empordà)

Vinya: Prat d'Egna (La Vajol 2016), Llocató (Agullana 1998)

Edición Limitada: 3.796 bot

Varietades: 50% Garnacha tinta 30% Cariñena blanca 20% Cariñena gris

Viticultura: Ecológica con criterios biodinámicos

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Vaso tradicional, Royat

Exposición: Norte-sur, Sur-este

Altura: 300m, 500m

Clima: Mediterráneo Prepirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 5 días, prensado suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable con fermentación final en botella de vidrio.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 8mg/l.
Grado Alcohólico: 11 % Presión: 2,3BAR



Fades del Granit 2022

Motivation:

To make a revitalising, electric, fresh, festive and *petillant* sparkling wine. To give value to the native Catalan varieties of the Empordà with a fresh look.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyard: Prat d'Egna (La Vajol 2016), Llocató (Agullana 1998)

Limited edition: 3,796 bot

Varieties: 50% Red Grenache 30% White Carignan 20% Carignan Gris

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: Granite sand

Pruning: Gobelet, Royat

Exposition: North South, South East

Height: 300 m, 500 m

Climate: Mediterranean-PrePyrenean

Vinification: Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 5 days. Gently pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank and end of fermentation in glass bottle.

Not Filtered, Not stabilized, Sulphites: 8mg/l tot.
Alcohol: 11 % vol. Pressure: 2.3BAR