



Llibertat 2022

Motivació:

Donar culte a la Carinyena negra com una de les millors varietats autòctones de l'Empordà, la terra que va donar la Llibertat creativa a Còsmic el 2013. Còsmic sempre li retrà homenatge fent aquest vi des del cor i l'exercici de la llibertat.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Empordà)

Vinya: El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

Edició Limitada: 516 bot. 75 cl. i 90 Magnums

Varietats: 100% Carinyena negra

Viticultura: Ecològica biodinàmica

Sòl: Granític arenós

Poda: Vas tradicional

Exposició: Nord sud

Alçada: 200 m - 270m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Trepitjat molt suau amb els peus, maceració amb pells durant 5 dies i premsat. Fermentació espontània en dipòsit d'inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 12,5 %



Llibertat 2022

Motivación:

Rendir culto a la Cariñena tinta como una de las mejores variedades autóctonas del Empordà, la tierra que dio la libertad creativa a Còsmic en el 2013. Còsmic siempre le rendirá homenaje haciendo este vino desde el corazón y el ejercicio de la libertad.

Apelación: Vino de mesa (Región Empordà)

Viña: El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

Edición Limitada: 516 bot. 75 cl. y 90 Magnums

Variedades: 100% Cariñena tinta

Viticultura: Ecológica y biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Gobelet

Exposición: Norte-sur

Altura: 200m - 270m

Clima: Mediterráneo pre-pirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Pisado muy ligeramente con los pies. Maceración con piel durante 5 días y prensado. Fermentación espontánea en depósito de inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

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

Grado Alcohólico: 12,5 %



Llibertat 2022

Motivation:

To pay homage to the red Carignan as one of the best autochthonous varieties of the Empordà, the land that gave Còsmic creative freedom in 2013. Còsmic will always pay tribute to it by making this wine from the heart and freedom.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyard: El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

Limited edition: 516 bot. 75 cl. and 90 Magnums

Varieties: 100% red Carignan

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: granite sand

Pruning: Gobelet

Exposition: North-south

Height: 200m - 270m

Climate: Mediterranean Pre-Pyreanean

Vinification: Hand harvested. Very lightly crushed with the feet. Skin-on maceration for 5 days and pressed. Spontaneous fermentation in stainless steel tanks. Aged on fine lees for 4 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.

Alcohol: 12,5 %