



València 2022

Motivació:

Donar culte a la Carinyena blanca com una de les millors varietats autòctones de l'Empordà. Armar-se amb l'instint i la intuïció per a fer front als condicionaments establerts que ens envolten i ens impedeixen ser allò que estem destinats a ser, sense interferències.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Empordà)

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

Edició Limitada: 2.815 bot de 75cl. i 90 Magnums

Varietat: 100% Carinyena blanca

Viticultura: Ecològica amb criteris biodinàmics

Sòl: Granític arenós

Poda: Vas tradicional

Exposició: Nord-sud

Alçada: 200 - 270 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells 4 dies, i premsat. Fermentació espontània en dipòsit inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, SO tot.: 8mg/l
Alcohol: 12 %



València 2022

Motivación:

Rendir culto a la Cariñena blanca como una de las mejores variedades autóctonas del Empordà. Armarse con el instinto y la intuición para confrontar los condicionamientos establecidos que nos rodean y nos impiden ser aquéllo para lo que estamos destinados, sin interferencias.

Apelación: Vino de mesa (Región Empordà)

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

Edición Limitada: 2.815 bot de 75cl. y 90 Magnums

Variedad: 100% Cariñena blanca

Viticultura: Ecológica y biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Vaso tradicional

Exposición: Norte-sur

Altura: 200 - 270 m

Clima: Mediterráneo prepirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado Maceración con piel 4 días y prensado. Fermentación espontánea en depósito inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, SO tot.: 8mg/l

Alcohol: 12%



Valentia 2022

Motivation:

To worship the white Carignan as one of the best autochthonous varieties of the Empordà. To gather instinct and intuition to confront the established restrictions that interfere and prevent us from being what we are destined to be.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

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

Limited edition: 2,815 bot of 75cl. and 90 Magnums

Variety: 100% white Carignan

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: Sand granite

Pruning: Gobelet

Exposition: North-south

Height: 200 - 270 m

Climate: Pre Pyrenean-Mediterranean

Vinification: Hand harvested. Destemmed. Skin-on maceration for 4 days and pressed. Spontaneous fermentation in stainless steel tank. Aged on fine lees for 4 months.

Not Filtered, Not stabilized, Sulphites: 8mg/l tot.
Alcohol: 12 % vol.