



## Confiança Garnatxa roja 2016

---

Motivació: primer pas en el camí estacional de fer vi, la primera interpretació de l'any, casada amb l'acció intencionada. La base de tota creació es troba en el confiar. Aquesta és fruit de granits i vent.

### **Raïm**

96% Garnatxa roja, 4% Carinyena negra (parcel·la eco certificada).

### **Vinya**

Parcel·la «El Puig-rodó» (vinya de 60 anys cultivada en agricultura biodinàmica).

### **Terreny**

Granític arenós de característica àcida. Agullana, Alt Empordà.

### **Vinificació**

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 60% del raïm, maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació en àmfores de 220 litres.
- 20% del raïm, maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació en dipòsit d'acer inoxidable.
- 20% del raïm, maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació en bota de roure francès de 300 litres.

### **Fermentació**

Llevat autòcton.

### **Recipient fermentació**

60% àmfora 20% roure 20% inox.

### **Producció total**

Edició limitada: 1.300 ampolles.

**No Filtrat, no clarificat, total sulfits: <10mg/l, 11,8% alcohol**

### **Data recomanada d'inici de consum**

Juliol-agost 2017, és un vi amb llarga vida que pot romandre a l'ampolla molts anys.