



## Encarinyades 2019

---

**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 de fer un vi on es mostri la delicadesa i la profunditat d'unes varietats autòctones que són una gran part de l'ADN de l'Empordà, on somio despert.

**Edició limitada:** 3.750 ampolles

**Raïm:** 80% carinyena blanca, 15% carinyena negra i 5% carinyena gris (parcel·la eco certificada)

**Vinya:** en vas 6 anys, 60 anys, 20 anys

**Paratge:** Prat d'Egna, Agullana (Alt Empordà)

**Alçada:** 300m

**Terreny:** granític arenós

**Vinificació:** verema manual amb caixes de 15kg. Maceració amb pell i raspó durant 5 dies, premsat i fermentació. 100% en àmfora de fang.

**Fermentació:** espontània (llevat autòcton)

**Criança:** 70% dipòsit d'inoxidable, 30% bota de castanyer durant 2,5 mesos

**Recipient fermentació:** 100% àmfora

**No filtrat, sulfits total:** 8mg/l

**Grau alcohòlic:** 12 %