



Encarinyades 2019

Motivación: Recuperar de nuevo las genéticas de la cariñena blanca, negra y gris, jugando con ellas, reinterpretar su magia, disfrutar de su juego de complicidad, intentar hacer un vino donde se muestre la delicadeza y la profundidad de unas variedades autóctonas que son una gran parte del ADN del Empordà, donde sueño despierto.

Edición limitada: 3.750 botellas

Uva: 80% cariñena blanca, 15% cariñena negra y 5% cariñena gris (parcela eco certificada)

Viña: en vaso 6 años, 60 años, 20 años

Paraje: Prat d'Egna, Agullana (Alt Empordà)

Altura: 300m

Terreno: granítico arenoso

Vinificación: vendimia manual en cajas de 15kg. Maceración con piel y raspas durante 5 días, prensado y fermentación. 100% en ánfora de barro.

Fermentación: espontánea (levadura autóctona)

Crianza: 70% depósito de inoxidable, 30% bota de castaño durante 2,5 meses

Recipiente fermentación: 100% ánfora

No filtrado, sulfitos total: 8 mg/l

Grado alcohólico: 12%