



Essència 2019

Motivació: Retre culte a la carinyena blanca en forma de vi dolç, buscant la seva essència més profunda en absència de d'aigua, endinsar-se en uns horitzons on els sucres i l'acidesa són extrems, i juguen en un equilibri de desequilibris on el punt mig ens transporta a l'essencial.

Edició limitada: 1.390 ampolles

Raïm: 100% carinyena blanca

Agricultura: ecològica amb criteris biodinàmics

Vinya: en vas de 60 anys

Paratges: Prat d'Egna - L' Estrada, Agullana (Alt Empordà)

Alçada: 290 m

Terreny: granític arenós

Vinificació: verema primerenca, buscant un baix contingut en sucres i un alt contingut en acidesa. Maceració amb pells durant 4 dies, premsat, i reducció del most per ebullició molt lenta, on reduïrem un 70% el volum original concentrant sucres i acidesa. Posterior refredament i ressembla amb most flor original per iniciar una suau i lenta fermentació que durarà molts mesos fins al seu final.

Fermentació: espontània (llevat autòcton)

Criança: oxidativa en dipòsit inoxidable obert i damajoana de vidre

Recipient de fermentació: inoxidable, damajoana de vidre

No filtrat, no conté sulfits afegits

Sucres residuals: 410 g/litre

Acidesa total: 9,5 ATS

Grau alcohòlic: 9%