



## Essència 2019

---

**Motivación:** Rendir culto a la cariñena blanca en forma de vino dulce, buscando su esencia más profunda en ausencia de agua, adentrarse en unos horizontes donde los azúcares y la acidez son extremos, y juegan en un equilibrio de desequilibrios donde el punto medio nos transporta a lo esencial.

**Edición limitada:** 1.390 botellas

**Uva:** 100% cariñena blanca

**Agricultura:** ecológica con criterios biodinámicos

**Viña:** en vaso de 60 años

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

**Altura:** 290 m

**Terreno:** granítico arenoso

**Vinificación:** vendimia temprana, buscando un bajo contenido en azúcares y un alto contenido en acidez. Maceración con pieles durante 4 días, prensado, y reducción del mosto por ebullición muy lenta, donde reduciremos un 70% el volumen original concentrando azúcares y acidez. Posterior enfriamiento y resiembra con mosto flor original para iniciar una suave y lenta fermentación que durará muchos meses hasta su final.

**Fermentación:** espontánea (levadura autóctona)

**Crianza:** oxidativa en depósito inoxidable abierto y damajuanas de vidrio

**Recipiente de fermentación:** inoxidable, damajuanas de vidrio

**No filtrado, no contiene sulfitos añadidos**

**Azúcares residuales:** 410 g/litro

**Acidez total:** 9,5 ATS

**Grado alcohólico:** 9%