



Consciència còsmica 2019

Motivació:

Donar culte a la Carinyena gris en estat pur. Iniciar la creació d'un nou terroir d'alçada, al cel de l'Empordà, a 600 metres d'alçada en una zona verge i plena de biodiversitat.

Apel·lació: Vi de taula. (Regió Empordà)

Vinya: Llocató (La Vajol 2016)

Edició Limitada: 450 bot

Varietats: 100% Carinyena gris

Viticultura: Ecològica biodinàmica

Sòl: Granític arenós

Poda: Vas tradicional

Exposició: Nord sud

Alçada: 600 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Trepitjat amb els peus sense derrapar. Maceració amb pells durant 9 dies. Premsat molt suau. Fermentació espontània amb llevat autòcton 50% àmfora 50% inoxidable. Criança sobre lies fines en dipòsit inoxidable durant 4 mesos

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfits: 9mg/l tot
Grau Alcohòlic: 11 %



Consciència còsmica 2020

Motivación:

Rendir culto a la Cariñena gris en estado puro. Iniciar la creación de un nuevo terroir de altura, en el cielo del Empordà, a 600 metros de altura en una zona virgen y llena de biodiversidad.

Apelación: Vino de mesa. (Región Empordà)

Viña: Llocató (La Vajol 2016)

Edición Limitada: 450 bot

Varietades: 100% Cariñena gris

Viticultura: Ecológica y biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Gobelet

Exposición: Norte-sur

Altura: 600m

Clima: Mediterráneo pre-pirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Pisado con los pies sin despalillar. Maceración con piel durante 9 días. Prensado muy suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona 50% ánfora 50% inoxidable. Crianza sobre lías finas en depósito inoxidable durante 4 meses.

No Filtrado, No estabilizado, Sulfitos totales: 9mg/l.
Grado Alcohólico: 11 %



Consciència còsmica 2020

Motivation:

To worship the Carignan gris in its purest state. Start the creation of a new high altitude terroir, in the Empordà sky, 600 meters above sea level in a virgin area full of biodiversity.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyard: El Llocató (La Vajol 2016)

Limited edition: 450 bot

Varieties: 100% Carignan gris

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: granite sand

Pruning: Gobelet

Exposition: North-south

Height: 600m

Climate: Mediterranean Pre-Pyrenean

Vinification: Hand harvest. Crushed with the feet without destemming. Maceration on skin for 9 days. Very gently pressed. Spontaneous fermentation with native yeast 50% amphora 50% stainless. Aged on fine lees in stainless steel tank for 4 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 9mg/l.

Alcohol: 11 %