



## Paisatge Còsmic 2018

### **Motivació:**

Fer un vi que capti el perfum de l'entorn que envolta les nostres vinyes amb una mirada renovada, que et faci viatjar al paisatge de la nostra vinya mitjançant aquest vi.

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

**Vinyes:** El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

**Edició Limitada:** 480 bot

**Varietat:** Carinyena blanca, Garnatxa roja

**Viticultura:** Ecològica biodinàmica

**Sòl:** Granítica arenós

**Podar:** Vas tradicional

**Exposició:** Nord-Sud

**Alçada:** 200-270 m

**Clima:** Mediterrani prepirinenc

**Vinificació:** Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 10 dies. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit inoxidable. Criança amb infusió de 8 plantes aromàtiques de l'entorn de les nostres vinyes durant 3 mesos. Embotellat i refermentat en ampolla amb el seu propi most. Criança en ampolla 18 mesos. Desgorjat.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit total: 8mg/l  
Alcohol: 12 %



## Paisatge Còsmic 2018

### **Motivación:**

Hacer un vino que capte el perfume del entorno que rodea nuestras viñas con una mirada renovada, que te haga viajar al paisaje de nuestra viña a través de este vino.

**Apelación:** Vino de mesa (Región Empordà)

**Viñas:** El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

**Edición Limitada:** 480 bot

**Variedad:** Cariñena blanca, Garnacha tinta

**Viticultura:** Ecológica biodinámica

**Terreno:** Granítico arenoso

**Poda:** Vaso tradicional

**Exposición:** Norte-Sur

**Altura:** 200-270 m

**Clima:** Mediterráneo pre-pirenaico

**Vinificación:** Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 10 días. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito inoxidable. Crianza con infusión de 8 plantas aromáticas del entorno de nuestras viñas durante 3 meses. Embotellado y refermentado en botella con su propio mosto. Crianza en botella 18 meses. Degüelle.

No Filtrado, No estabilizado Sulfitos totales: 8 mg/l

Alcohol: 12%



## Paisatge Còsmic 2018

### **Motivation:**

To make a wine that captures the perfume of the environment that surrounds our vineyards with a renewed look. I want to offer a wine that makes you travel to the landscape surrounding our vineyard.

**Appeal:** Table wine (Region Empordà)

**Vineyards:** El Joan del Molí (1964), Puig-Rodó (1968)

**Limited edition:** 480 bot

**Variety:** White Carignan, Red Grenache

**Farming:** Ecological biodynamic

**Soil:** Sand granite

**Pruning:** Gobelet

**Exposition:** North South

**Height:** 200-270 m

**Climate:** Mediterranean Pre-Pyrenean

**Vinification:** Hand harvested. Destemed. Skin-on maceration for 10 days. Spontaneous fermentation from native yeast in stainless steel. Aged 3 months with the infusion of 8 aromatic herbs from the vines's surroundings. Bottled and refermented in the bottle with its own must. Aged 18 months. Disgorged.

Not Filtered, Not estabilized, sulphites: 8 mg/l tot.

Alcohol: 12 % vol.