



Confiança 2021

Motivació:

Donar culte a la Garnatxa Roja, el primer pas en el camí estacional de fer vi, la primera interpretació de tot un any de treball a la terra abraçant el valor de la confiança i saltar al buit de lo desconegut, any rere any, per a seguir volant en el seu cel, on el color és el rosa del sol que es pon per a tornar a néixer.

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

Vinya: Puig Rodó (Agullana 1974)

Edició Limitada: 1.845 bot

Varietats: 97% Garnatxa roja 3% Carinyena negra

Viticultura: Ecològica amb criteris biodinàmics

Sòl: Granític Arenós

Podar: Vas tradicional

Exposició: Nord-Sud

Alçada: 290 m

Clima: Mediterrani Prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Derrapat. Maceració amb pells durant 5 dies, premsat molt suau. Fermentació espontània amb llevat autòcton. 10% àmfora i 90% inoxidable. Criança sobre lies fines durant 4 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 12 %



Confiança 2021

Motivación:

Rendir culto a la Garnacha tinta, el primer paso en el camino estacional de hacer vino, la primera interpretación de todo un año de trabajo en la tierra abrazando el valor de la confianza, y saltar al vacío de lo desconocido año tras año para seguir volando en su cielo, donde el color es el rosa del sol que se pone para volver a nacer.

Apelación: Vino de mesa. (Región Empordà)

Viña: Puig Rodó (Agullana 1974)

Edición Limitada: 1.845 bot

Variedades: 97% Garnacha tinta 3% Cariñena tinta

Viticultura: Ecológica con criterios biodinámicos

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Vaso tradicional

Exposición: Norte-Sur

Altura: 290 m

Clima: Mediterráneo Prepirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Despalillado. Maceración con piel durante 5 días, prensado muy suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona. 10% ánfora y 90% inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

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

Grado Alcohólico: 12 %



Confiança 2021

Motivation:

To worship the Red Grenache, which is the first step on the seasonal path of making wine. It is the first interpretation of a whole year of working the soil, embracing the value of trust, and jumping into the void of the unknown, year after year, to keep flying in the void's sky, where the main colour is the pink of the sunset that sets to reborn.

Appeal: Table wine. (Region Empordà)

Vineyard: Puig Rodó (Agullana 1974)

Limited edition: 1,845 bot

Varieties: 97% Red Grenache 3% Red Carignan

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: Granite sand

Pruning: Gobelet

Exposition: North-South

Height: 290 m

Climate: Mediterranean-PrePyrenean

Vinification: Hand harvested. Destemmed. Skin-on maceration for 5 days. Gently pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast. 10% amphora, 90% stainless. Aged on fine lees for 4 months.

Not Filtered, Not stabilized, Sulphites: 8mg/l tot.

Alcohol: 12 % vol.