



Destí 2022

Motivació:

Saber llegir quan la vida et porta situacions que mai haguessis imaginat, i saber treure'n el millor possible, perquè el destí així ho ha decidit en el teu camí de vida.

Apel·lació: Vi de taula (Regió Empordà)

Vinya: Joan de la Sort (Capmany 1999)

Edició Limitada: 5.038 bot

Varietats: 85% Muscat d'Alexandria 15% Carinyena blanca

Viticultura: Ecològica biodinàmica

Sòl: Granític arenós

Poda: Royat

Exposició: Nord sud

Alçada: 122 m

Clima: Mediterrani prepirinenc

Vinificació: Verema manual. Trepitjat molt lleuger amb els peus. Maceració amb pell i raspó durant 12 dies i premsat. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsit d'inoxidable. Criança sobre lies fines durant 3 mesos.

No Filtrat, No estabilitzat, Sulfit: 8mg/l tot
Grau Alcohòlic: 11,5 %



Destí 2022

Motivación:

Saber leer cuándo la vida te trae situaciones que nunca habrías imaginado, y saber obtener lo mejor posible de éstas, porque el destino así lo ha decidido en tu camino de vida.

Apelación: Vino de mesa (Región Empordà)

Viña: Joan de la Sort (Capmany 1999)

Edición Limitada: 5.038 bot

Variedades: 85% Muscat de Alexandria 15% Cariñena blanca

Viticultura: Ecológica y biodinámica

Terreno: Granítico arenoso

Poda: Royat

Exposición: Norte-sur

Altura: 122m

Clima: Mediterráneo pre-pirenaico

Vinificación: Vendimia manual. Pisado muy ligeramente con los pies. Maceración con piel y raspón durante 12 días y prensado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósito de inoxidable. Crianza sobre lías finas durante 3 meses.

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

Grado Alcohólico: 11,5 %



Destí 2022

Motivation:

To know how to read when life brings you situations that you would never have imagined, and knowing how to get the best of them, because fate has decided it that way on your life path.

Appeal: Table wine (Region Empordà)

Vineyard: Joan de la Sort (Capmany 1999)

Limited edition: 5,038 bot

Varieties: 85% Muscat Alexandria 15% Carignan blanc

Farming: Ecological and biodynamic

Soil: granite sand

Pruning: Royat

Exposition: North-south

Height: 122m

Climate: Mediterranean Pre-Pyreanean

Vinification: Hand harvested. Very lightly crushed with the feet. Skin-on and stems maceration for 12 days and pressed. Spontaneous fermentation with native yeast in stainless steel tanks. Aged on fine lees for 3 months.

Not filtered, Not stabilized, Sulfites total: 8mg/l.

Alcohol: 11,5 %