



## Valentia 2019

---

**Motivación:** Rendir culto a la cariñena blanca, sobreponer el instinto y la intuición con la mayor fuerza y valor ante los condicionamientos establecidos que nos rodean y que nos limitan, para poder ir adentro, en profundidad, hacia lo que estamos destinados a ser, nuestra identidad real, la conexión con nuestra tierra y nuestro ser, sin miedos.

**Edición limitada:** 2.590 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:** 290m

**Terreno:** granítico arenoso

**Vinificación:** vendimia manual en cajas de 15 kg. Maceración con pieles durante 4 días, prensado suave, fermentación espontánea 60% inoxidable, 20% ánfora y 20% castaño.

**Fermentación:** espontánea (levadura autóctona)

**Crianza:** 50% inoxidable sobre lías finas, 50% bota de castaño 3 meses

**Recipiente fermentación:** inoxidable, ánfora, bota de castaño

**No filtrado, sulfitos total:** 8 mg/l

**Grado alcohólico:** 12%